Nah&Frisch



Recheis Professional

Nudeltopf mit Hühnerfleisch

Hauptspeise Fleischgerichte Geflügelgerichte Nudelgerichte

Zubereitung

Walnussgroßes Stück Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Suppengemüse würfeln und mit Ingwer in 1 EL Butterschmalz anbraten. Mit Wasser (ca. 2 Liter) auffüllen und aufkochen. Suppenhuhn waschen, außen und innen salzen, pfeffern und in die Gemüsebrühe geben. Zugedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Recheis Ringoli nach Packungsanleitung mit etwas verkürzter Kochzeit kochen. Gut abseihen. Huhn heraus nehmen und etwas abkühlen lassen. Haut entfernen, Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika halbieren und in kleine Würfel schneiden. Geputzte Champignons in Scheiben schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Suppengemüse abseihen und aufgefangene Brühe zurück in den Topf gießen. Lauch, Champignons und je 1 roten und 1 gelben Paprika dazugeben und 7-8 min. köcheln lassen. Entkernte Peperoni in kleine Stücke schneiden und mit Fleischstückchen und Ringoli zum Eintopf geben. Nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zutaten

- 200 g Recheis Ringoli Goldmarke
- 1 Suppenhuhn
- 1 Bund Suppengrün
- 1 gelber und roter Paprika
- 200 g frische Champignons
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 1-2 rote Peperoni
- 1 kleine Ingwerwurzel
- 1 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer