

Rezept des Monats Oktober

Wenn es jetzt draußen kalt wird.....

Straußenhals-Gemüse-Suppe mit Nudeln

Zutaten (4 Personen)

4-5 Stücke Straußenhals
2 Möhren, 1 Stange Lauch
300 gr Blumenkohl
300 gr Staudensellerie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Brühwürfel oder Gemüsebrühe
150 gr Suppenudeln



Zubereitung:

Die Stücke vom Straußenhals waschen und trocken tupfen. Die Straußenhäse mit 2 l Wasser in einen großen Topf geben und mit geschlossenem Decke 2 Std- garen. (Im Schnellkochtopf geht's natürlich etwas schneller ☺).

In der Zwischenzeit die Möhren putzen, schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Brokkoli, Blumenkohl ebenfalls putzen, waschen und in Röschen teilen. Den Sellerie schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. (Wenn es schneller gehen soll, kann man auch tiefgekühltes Suppengemüse oder Kaisergemüse verwenden. Allerdings schmeckt die Suppe auf jeden Fall besser mit frischem Lauch und Sellerie)

Das Gemüse zum Straußenhals hinzufügen und bissfest garen.

Anschließend das Fleisch von den Knochen lösen und mit Suppenudeln zu der Brühe geben. Kurz ziehen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. 1-2 Brühwürfeln oder Gemüsebrühe abschmecken.

Guten Appetit !