

Bhutanische Nudelsuppe - Bathub

ZUTATEN

- Rind- oder Hühnerfleisch (gerne mit Knochen)
- ODER
- Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Tomaten, Paprika...)

- Knoblauchzehen, gehackt
- rote Zwiebel, gehackt
- Ingwer
- Salz
- Szechuanpfeffer (wahlweise)
- Teelöffel Rinder- oder Gemüsebrühe bei Bedarf
- Spinat, grob zerkleinert (Die Stiele müssen nicht entfernt werden.)
- 1 Tomate, gewürfelt
- Weißes Mehl
- Öl
- Wasser



Brühe zubereiten

- * Wasser für die Brühe aufkochen (etwa 1 Liter für zwei Personen)
- * Fleisch oder Gemüse (oder beides) hinzufügen
- * Wenn die Brühe zu kochen beginnt, auf mittlere Stufe zurückschalten

Die Nudeln zubereiten

- * Das Wasser und das Salz langsam zum Mehl geben.
- * Zu einer glatten Kugel verrühren und einige Minuten kneten.
- * Den Teig dünn ausrollen und zu dünnen Nudeln von etwa 1 cm Breite verarbeiten (Teig mit dem Messer in Streifen schneiden). Die fertigen Nudeln eingemehlt auf einen Teller legen

Fertigstellen der Suppe

- * Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln anbraten
- * Weitere 3 Tassen Wasser in die Brühe geben und zum Kochen bringen.
- * Fleisch herausnehmen
- * Brühe zu den angebratenen Gewürzen geben
- * Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in die Suppe geben
- * Die Nudeln hinzufügen.
- * Spinat, Tomaten und Sichuanpfeffer hinzufügen (optional) und sofort servieren. (Diese letzten Zutaten müssen nicht wirklich kochen und sehen schöner aus, wenn sie frisch sind).

Am besten heiß genießen. Guten Appetit!