

ASIA-NUDELTOPF IM GÄNSEFOND

ASIA-NUDELTOPF IM GÄNSEFOND

Dieses Jahr war ich mit der Resteverwertung meiner Weihnachtsgans besonders gründlich. Ich habe nämlich endlich mal daran gedacht die Karkasse nicht direkt zu entsorgen, sondern habe sie in einen großen Topf gesteckt und am nächsten Tag einen wunderbaren Fond daraus gekocht. Der wurde in drei Portionen geteilt und eingefroren. Einen Teil habe ich hier für diese leckere Suppe verwendet. Die gab es am Neujahrstag – mit Pilzen, Chili, Baby-Pak Choi und Mie Nudeln. Super einfach und ideal um den Kühlschrank ein bissl aufzuräumen.



Zutaten für 2 Personen:

1,5l Gänsefond

5 Champignons

2 Chilis

3 Baby-Pak Choi

1 kleines Stück Ingwer

2 Limetten

1 Stange Zitronengras

3 Limettenblätter

160g (Eier) Mie Nudeln (2 Platten)

Zubereitung:

Den Fond in einen ausreichend großen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Baby-Pak Choi von welken Blättern befreien und den Rest in grobe Stücke schneiden.



Die Chili in Ringe schneiden, die Pilze in Scheiben, den Ingwer in kleine Würfel. Das Zitronengras längst aufschneiden. Alles zusammen mit den Limettenblättern in den Fond geben und 5 Minuten köcheln lassen.



Die Nudeln in die Suppe legen und den Topf vom Herd nehmen. Unter gelegentlichem Rühren quellen lassen bis die Nudeln gar sind.



Zitronengras und Limettenblätter entfernen und die Suppe mit etwas Limettensaft abschmecken. Auf zwei große, tiefe Schüsseln verteilen.

Ein gutes, kräftiges Süppchen mit tollen Aromen!

