Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HAUSGEMACHTE KASTANIENNUDELN MIT ARMAGNAC-FEIGEN-PFIFFERLIG-SAUCE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Bonjour, hier bin ich mal wieder! Ich hatte viel viel zu tun diese letzten Wochen. Zwischen Buch, Online-Shop und Kochkurse war es der absolute Wahnsinn!

Ich hatte trotzdem etwas Zeit, um für meine Familie zu kochen und ich wollte mit euch einen schönen Moment teilen. Wir hatten (eigentlich schon letzte Woche) zusammen mit meinem Kind „Nudel-selbst-gemacht".

Aber wie oft bei uns, gab es nicht die einfache Version, sondern Kastaniennudeln. Ich hatte noch ein bisschen von dem super Kastanienmehl übrig und ich habe Verstärkung bekommen. Mein Kind hat fast 45 Minuten lang den Nudel-Maschinen-Griff gedreht! Merci ma Brioche.

Manchmal finde ich „Kinderarbeit" (auf dieser Weise) ganz gut. Es ist ein bisschen wie, wenn er endlich mal sein Zimmer aufräumen, und man muss nicht mal helfen (bzw. alles selber tun !). Man freut sich und würde sich sowas am besten jeden Tag wünschen. Dieses spontane " oh oui maman, c'est moi qui fait !" („oh ja Mama, ich mach es !"), wenn es nur öfter vorkommen könnte.

C'est beau l'espoir (Hoffnung ist schön).

Nun wieder zu den Kastaniennudeln, eine kleine Information ist auch wichtig: man sollten **nie NUR** Kastanienmehl verwenden, sondern immer einen kleineren Anteil. Kastanienmehl ist sehr kräftig im Geschmack und pur quasi ungenießbar.

Als Zubereitung haben wir sie „tout simplement" mit einer Pilzpfanne aus Pfifferlingen, Feigen und Armagnac und auch unser Kleiner war begeistert .

Zutaten für hausgemachte Kastaniennudeln:

für 4 Personen

200 g Weizenmehl, 100 g Kastanienmehl, 2 Eier, 2 EL Olivenöl, Salz, etwas Wasser.

1- Beide Mehlsorten zusammen mit den Eiern, 1 Prise Salz und Olivenöl mischen, und gut kneten.

2-…. bis der Teig eine weiche Kugel formt. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.

3- Kleine Stücke Teig nach und nach mit der Nudel-Maschine bearbeiten. Erstmal auf Größe 1, dann 3 und dann 5 . Der Teig muss gleichmäßig und glatt sein.

… wenn die richtige Konsistenz erreicht ist, kann man sie in die Schneiderolle tun.

Jetzt die vorbereitete Nudeln 30 Minuten trocknen lassen …..

… dann in kochendes und leicht gesalzenes Wasser 3 Minuten lang kochen.

Für die Sauce :

Ich habe einfach 1 Schalotte klein geschnitten, in etwas Butter anschwitzen lassen. Dann die Pfifferlingen und die geviertelte Feigen dazu geben, und anschließend mit etwas Armagnac ablöschen.

Ganz Einfach !!!

Weil es nicht nur süße Rezepte geben muss, freue ich mich euch mal etwas anderes vorzustellen.

Es ist nicht soviel Arbeit wie man sich denkt (noch weniger für diejenige, die ein Kind zu Hause haben !).

Mit Boeuf Bourgignon, Kalbsfilet oder noch gebratenem Hähnchen sind diesem Nudeln vorzüglich.

Bon appétit et à bientôt.

Bises

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de