

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Kreplach

Zutaten

3 Eier
5 EL Maiskeimöl
1 ½ - 2 Tassen Mehl
1 ganzes Huhn
5 Karotten, geschält und gedrittelt
5 Stangensellerie gedrittelt
eine Handvoll frische Petersilie
1/2 EL schwarze Pfefferkörner
1/2 EL ganze Nelken
2 Lorbeerblätter
1 Bund frischer Dill
1 Zwiebel, gewürfelt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Huhn in Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und regelmäßig den auftretenden Schaum abheben. Nachdem der letzte Schaum entfernt wurde, fügen wir die Karotten, Sellerie, Petersilie, Pfefferkörner, Nelken, die Hälfte vom frischen Dill und 2 TL Salz in den Topf. Erneut zum Kochen bringen.

Einen Deckel gekippt auf den Topf damit er etwas entlüftet. Die Hitze reduzieren bis die Suppe leicht köchelt und für 90 Minuten kochen lassen.

Während die Suppe kocht, den verbleibenden frischem Dill feinschneiden. Ebenfalls die Zwiebel fein würfeln und dann in 2 EL Öl (es gehen alle neutral schmeckenden Sorten) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Dann beiseite stellen.

Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es vorsichtig aus der Brühe. Die Hühnerbrühe schmeckt man mit zusätzlichem Salz und Pfeffer ab und lässt sie abkühlen. Von der Brühe schöpft man jetzt etwas vom Hühnerfett ab.

Für die Zubereitung des Kreplachteigs schlagen wir 3 Eier und 3 EL des Öl in einer kleinen Schüssel, bis alles schaumig ist. Dann fügen wir das Mehl hinzu und knetet daraus einen geschmeidigen Nudelteig. Wir lassen ihn für 20 Minuten unbedeckt ruhen.

Während der Teig ruht, entfernt man die Haut und pflückt das Fleisch vom Huhn. Diese schneiden wir in kleine Stücke. Das Hühnerfleisch, vermischt mit den gerösteten Zwiebeln, dem gehackten Dill und 2 EL von dem abgenommenen Hühnersuppenfett, wird im Cutter feingeschnitten. Es sollte nicht so fein geschnitten werden, dass nachher ein Püree entsteht. (Man kann das natürlich auch von Hand machen oder alles durch den Fleischwolf drehen.) Jetzt wird auch diese Hühnerfleischfarce mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Daraus schneiden wir Vierecke, oder stechen Rondelle aus, die mit der Farce gefüllt und danach verschlossen werden (Eiweiß zum Bepinseln!).

Bringen Sie die Brühe (oder Wasser) zum Kochen bringen und die Kreplach hinein gleiten lassen. Sie sinken erst auf den Boden, danach werden sie langsam an die Oberfläche steigen. Das dauert so 5 Minuten.

Servieren Sie die fertigen Kreplach in der heißen Hühnerbrühe.

Alternativ kann man die Kreplach auch braten. Dafür nimmt man etwas Gänse- oder Hühnerfett und lässt Sie sie in der Pfanne auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind und.