

# Gewalzte Spinatnudeln mit Kaiserbein und Steinpilzen

Zutaten für: 4 Personen

450-500	Gramm	Kaiserbein (Stücke aus der Poulardenkeule)
1	Ltr.	Hühnerbrühe
160	Gramm	Wurzelgemüse (z. B. Pastinaken, Kohlrabi Oder Knollensellerie)
1	groß.	Lorbeerblatt
400-500	ml	Sahne
1		Zitrone (Saft)
20	Gramm	Mehl
250	ml	Champagner oder Sekt
2		Nussgroße Stücke Butter Salz, Pfeffer

## *WEITERE ZUTATEN*

---

500	Gramm	Gewalzte Spinatnudeln
16	Stücke	Schöne Steinpilze
200-250	Gramm	Zuckerschoten Zubereitung des Kaiserbeins (Stücke Aus Der Poulardenkeule):

## Anleitung:

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

1. Das Wurzelgemüse in grobe Würfel schneiden und in Butter langsam anschwitzen.
  2. Die Stücke aus der Poulardenkeule von Sehnen befreien, zum Wurzelgemüse geben und leicht anschwitzen.
  3. Das Ganze mit Mehl bestäuben und mit Champagner oder Sekt ablöschen.
  4. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und die Stücke aus der Poulardenkeule ca. 20 Min. weich kochen. Mit der Fleischgabel das Fleisch überprüfen und aus der Sauce nehmen.
  5. Die Sahne der Sauce zufügen, würzen und zum Schluss mit der Zitrone abschmecken. Fertigstellung des Gerichts:
  6. Die Spinatnudeln nach Kochanleitung kochen.
  7. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren. Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.
  8. Die Spinatnudeln mit Butterflocken durchschwenken und auf einem Teller anrichten.
  9. Das Fleisch mit etwas Sauce auf die Spinatnudeln geben und das Ganze mit den Steinpilzen und mit Zuckerschoten dekorieren.
- Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen GEWALZTE SPINATNUDELN MIT KAISERBEIN UND STEINPILZEN [http://www.birkel.de/rezepte/block\\_rezepte/rezeptdruck/rezept\\_scharre...](http://www.birkel.de/rezepte/block_rezepte/rezeptdruck/rezept_scharre...) 1 von 2 21.10.2009 11:34

Brennwert 5173 kJ (1230 kcal) Eiweiß 45,4 g Fett 67 g Kohlenhydrate

## **Gewalzte Spinatnudeln mit Kaiserbein und Steinpilzen**

(Fortsetzung)

103 g