

Nudeltipps von Alfons Schuhbeck

Wie Nudeln immer (und noch besser)
gelingen



Die 5 wichtigsten Nudeltipps

Den richtigen Topf nehmen: Kochen Sie die Nudeln in einem breiten Topf – Spaghetti z. B. zerbrechen leicht in einem zu kleinen Topf. Geben Sie den Nudeln Platz zum Schwimmen und wählen Sie den Topf lieber breit als hoch.

Die richtige Portion Salz: Es ist wichtig, Nudeln in reichlich Salzwasser zu kochen. Haben Sie keine Hemmungen beim Salzen – Sie können kaum zu viel Salz erwischen. Wenn vorhanden einen gestrichenen Esslöffel Schuhbecks scharfes Chilisalz und einige Scheiben frischen Ingwer hinzufügen. Man kann auch noch Gewürze, wie 1 EL Curry und eine mit einem Lorbeerblatt gespickte Zwiebel sowie eine Chilischote mitkochen. Dadurch bekommen die Nudeln von vorneherein einen besonderen Geschmack.

Kein Öl ins Nudelwasser: Bitte geben Sie Öl immer erst auf die fertig abgeschütteten Nudeln – das ist gesund und fördert die Verdauung von Kohlenhydraten. Wenn Sie das Öl schon ins Nudelwasser geben, schwimmt es oben und die Nudeln liegen unten.

Die richtige Kochzeit: Kochen Sie die Nudeln 2–3 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben. Lassen Sie sie danach mit der Soße in der Pfanne oder im Topf nachgaren. Eine heiße Soße sorgt für ein perfekt „bissfestes“ Ergebnis. Allora – Nudeln während des Kochens gelegentlich umrühren, 2–3 Minuten vor der angegebenen Zeit in einem Sieb abgießen (evtl. etwas Nudelwasser als Basis für eine Soße auffangen), gut abtropfen lassen und dann auf einer sauberen Arbeitsfläche oder Backblech ausbreiten, kurz abdampfen lassen, jetzt Olivenöl darüber geben und gut vermengen (die Nudeln halten sich so, einmal ausgekühlt, bedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage, ohne zusammenzukleben). Während die Nudeln kochen, bereits die Soße zubereiten (2 Soßentipps, siehe rechts).

Die gewünschte Nudelmenge (wie oben beschrieben zubereitet) in die Soße geben und darin nachgaren lassen, bis sie „al dente“ sind. Wenn Sie eine fertige Soße aus dem Glas verwenden, das Glas mit ein paar Löffeln Nudelwasser ausschwenken und den Inhalt mit über die Soße geben.

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

500g Spaghetti, Linguine oder andere Nudeln
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
einige Ingwerscheiben
evtl. Curry
Schuhbecks Chilisalz scharf oder ersatzweise
2 kleine getrocknete Chilischoten

Fragen Sie auch nach unseren
„Erbe picante“

Nudeln nicht abschrecken: Nudeln sind schreckhaft – also verzichten Sie auf das Abschrecken mit kaltem Wasser! Das ist der „Genickschuss“ für Nudeln, weil Sie das Wichtigste wegwaschen – den Kleber und somit den Charakter der Nudel.

2 schnelle Soßenvarianten:

Gewürzte Brühe: Schuhbecks Nudelgewürz (oder ersatzweise auch Bruschettagewürz, italienisches Gewürzsalz, italienisches Nudelgewürz, oder alle anderen Nudelgewürze):
Ca. 350 ml Brühe (z. B. Schuhbecks Zauberbrühe) mit 1–2 EL Nudelgewürz erhitzen und die wie oben beschrieben zubereiteten Nudeln darin fertig garen lassen. Zuletzt etwas Olivenöl oder braune Butter hineinschmelzen lassen und mit Parmigiano Reggiano und Basilikum servieren.

Aglio e Olio: 350 ml Brühe mit 2 in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen, 4–5 Scheiben frischem Ingwer und 1–2 kleinen getrockneten Chilischoten (oder Schuhbecks Chilisalz, scharf) sowie ½ ausgeschabten Vanilleschote erhitzen. Die Nudeln in dieser Soße nachgaren lassen und zuletzt etwas Olivenöl darübergeben. Frisch geriebenen Parmigiano Reggiano darüberstreuen und servieren.

Buon appetito :-)

Ihr Horst Seiberger

Alle Zutaten erhalten Sie natürlich in bester Qualität bei uns im Genussraum.



Vanoni Lebensräume GmbH
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg
Tel. 08221 - 6449 | Fax. 08221 - 349 82

bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

Besuchen
Sie auch unsere
Facebookseite

