



Tagliatelle mit Suppenhuhn und Eierschwämmen

Das Rezept mutet sich im ersten Moment geradezu simpel an. Das ist es auch, wenn die richtigen Zutaten zur Verfügung stehen: Das sind ausgelassenes Fett vom Suppenhuhn und der Jus von den ausgekochten Knochen und Häuten des Suppenhuhns. Da steckt das wunderbare Aroma und auch die Arbeit drin. Siehe da: Suppenhuhn im Ofen gebraten. Zerzupftes Fleisch vom Huhn, ergänzt mit Eierschwämmen, wird im Hühnerfett angedünstet und im Hühnerfond geschmort. Die Tagliatelle werden al dente vorgekocht in diesem delikaten Saft nachgegart.

Zutaten

80g	Fleisch vom Suppenhuhn
80g	Eierschwämme
100g	Tagliatelle
4El	Ausgelassenes Fett vom Suppenhuhn
1dl	Hühnerfond
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fleisch und Pilze klein zerzupfen. Hühnerfett erhitzen, die Pilze darin ca. 5 Minuten dünsten, Hühnerfleisch zugeben, kurz mitdünsten. Hühnerfond dazugießen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel dazu Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und ca. 3-4 Minuten in der Sauce nachgaren. Dabei mit zwei Gabeln häufig im Saft wenden.



