

NUDELN

- SELBER MACHEN -



ANGELINA KIBLER

Inhalt

Kapitel 1 Woher kommen die Nudeln?

Warum asiatische und italienische Nudeln so beliebt sind?

Kapitel 2

Handgezogene Weizennudeln

Kapitel 3

Chinesisch gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch

Gebratene chinesische Nudeln mit Paprika

Chinesisch gebratene Nudeln mit Rindfleisch

Chinesische Gemüse Nudeln süß sauer

Dao xiao mian, traditionelle chinesische Nudel Gemüse Suppe

Kapitel 4

Vorbereitung

Vorbereitung fürs Kochen

Spaghetti Napoli

Penne all'arrabiata

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti alle Vongole

Pasta-Salate

Pasta-Salat mit Hähnchen und Avocado

Cremiger Nudel-Spargel-Salat mit Kirschtomaten

Pasta mit Fleisch und Fisch

Tagliatelle all salmone

Spaghetti mit Steakstreifen

Pasta mit Ofenhähnchen und buntem Gemüse

Spaghetti mit Mozzarella-Schnitzel und Limetten-Pesto

Pasta aus dem Ofen

Lasagne mit Champignons und Artischocken

Überbackene Muschelnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

Gefüllte Aubergine Lasagne Style

Raffiniert: Tortellini und Bunes

Makkaroni-Torte

Pasta-Calzone mit Lachs und Spinat

[Spaghetti-Muffins](#)

[Kapitel 5](#)

[Pelmeni](#)

[Russische Manti](#)

[Russische Wareniki](#)

[Russischer Hackfleischtopf](#)

[Russischer Strudel](#)

[Buch bewerten](#)

Buch: Nach langjähriger Zeit als Zuschauerin wie meine Eltern kochten, habe ich mich entschlossen meine Kochkünste selbst in die Hand zu nehmen und es zu erlernen. Wahrscheinlich geht es dir genauso wie mir damals, ich wusste einfach nicht womit ich anfangen soll meine erste Kochkünste zu beginnen. Eines Tages bin ich zufällig auf eine Fernsehsendung von Jamie Oliver gestoßen und er zeigte wie einfach es ist Nudeln zu kochen mit einer köstliche Pasta Soße und mit etwas Liebe und Feingefühl entstand ein großartiges Gericht daraus. Ich wurde völlig begeistert und habe in dem Moment gedacht das ist es Nudeln selber machen warum bin ich nicht früher drauf gekommen. Und so habe ich meine ersten Gerichte zubereitet ohne großartig darüber nachzudenken was dabei rauskommt. Und glaub es mir es ist mega köstlich geworden, weil ich mir keinen Kopf gemacht habe sondern einfach gemacht und ausprobiert. Das Gefühl wie man was würzt und das gewisse Feinhändchen ist blitzschnell von alleine gekommen.

Nudeln

Selber machen

Angelina Kibler

Kein Abschnitt des Textes darf in irgendeiner Form, ohne der Zustimmung des Autors, verwendet werden

Danke, Walter, für die Motivation und Inspiration dieses Buch zu schreiben!

© Copyright Angelina Kibler

Auflage 1/ 2019

Kein Abschnitt des Textes darf in irgendeiner Form, ohne der Zustimmung des Autors, verwendet werden

Kontakt: WORLD GIVE/ Walter Kibler/ Gerkerather Mühle.50/ 41179 Mönchengladbach

Email: w.kibler@hotmail.de

Coverfoto: fiverr.com

Formatierung: Walter Kibler

Kapitel 1

Woher kommen die Nudeln?

Beginnen wir mit der Herkunft oder besser gesagt wo alles begann bevor die Nudeln so entstanden sind wie wir sie heute kennen. Woher stammen nun die Nudeln eigentlich? Die allermeisten würden Italien sagen. Doch in China waren die Nudeln schon 206 v. Christus bekannt. Auch in Griechenland der alten Antike waren Nudelgerichte bekannt. In etruskischen Gräbern sind sie durch Abbildungen von Geräten zur Nudelherstellung bezeugt. Wahrscheinlich sind die Nudeln durch die Griechen nach Italien rüber gewandert.

Der ursprüngliche Ort von den Nudeln ist China, wenn man der Geschichte vertraut. Wer nun die Nudeln wirklich erfunden hat bleibt weiter unklar weil Nudeln an mehreren Orten gleichzeitig existierten. Wie zum Beispiel die verschiedenen Nudelgerichte aus Russland wie Pelmeni. Die Teigtaschen mit Hackfleisch die ihre Herkunft aus Sibirien haben. Die man einfrieren konnte und beim heißen Wasser wieder aufwärmen konnte. Der genaue Zeitpunkt oder Ort der Erfindung von den Nudeln bleibt weiterhin ungeklärt, da es so viele verschiedene Nudelsorten gibt die in mehreren Ländern gleichzeitig existierten.

Warum asiatische und italienische Nudeln so beliebt sind?

Asiatische Nudeln

Seit Jahrtausenden Jahren werden die Nudeln selbst gemacht von Chinesischen Köchen, die Kreativität dieser Köche sind keine Grenzen gesetzt. Die beliebtesten asiatischen Nudeln in China sind die gebratenen Nudeln mit Hühnchenfleisch. Mit viel Liebe und Feingefühl ist das sogar mein Lieblingsgericht geworden. Als Bonus bekommen Sie in diesem Buch die beliebtesten Asiatischen Nudelgerichte dazu. Die beiden Länder China und Italien sind sehr populär bei dem Thema Nudeln.

Anscheint besitzen die beiden eine große Liebe zu den Nudeln das die beiden es weltweit bekannt gemacht haben. In manchen asiatischen Regionen wie in Norden Chinas werden die Nudeln mehr geschätzt als Reis.

Italienische Nudeln - Pasta

Der Begriff stammt aus dem lateinischen zum Griechischen Pastē, womit ein Gerstengericht bezeichnet wurde. Die Europäischen Länder sind sehr nah verbunden mit Italien, durch die Sehenswürdigkeiten und Tourismus sind die italienischen Nudeln in ganz Europa sehr gefragt geworden. Die Italiener ergriffen sofort die Chance und erkannten dass die Nudeln ein großes Geschäft werden können. Seitdem wurden sehr unterschiedlichsten Gerichte mit italienischen Nudeln erfunden wobei die beliebte Pizza erst im 18. Jahrhundert erfunden wurde. Wahrscheinlich Pizza stammt ursprünglich aus der Kreativität in Verbindung mit den Nudeln, da sie sehr gerne Pasta mit der Tomatensoße zusammen gegessen haben.

Hier wird die Pasta nicht im Thermomix oder per One-Pot-Zubereitung gekocht, sondern schlichtweg original italienisch, wie es selbst im fernen Sizilien begeistern würde. Alle Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Portionen.
Buon Appetito!

Kapitel 2

Asiatische Nudeln selber machen



Handgezogene Weizennudeln

Zutaten für 2 Portionen

Teigzubereitung

156 g Cake Flour

25 g Mehl 405

110 ml Wasser, warm

2 g Salz

1 g Natron

ca. 6 g Öl