

für Gäste: Gulasch mit Bandnudeln
Feines, zartes Fleisch, das auf der Zunge schmilzt!

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 300 g Schweinebraten zum Schmoren, 1 Peperoncino, 2 Gewürzgurken, 200 g Champignons, Olivenöl, 1 EL Tomatenpüree, Rosmarin, Majoran, Paprika, Pfeffermühle, 1 dl Rotwein, 1 dl Bouillon, 150 g Bandnudeln

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch zusammen hacken. Schweinebraten in grobe Würfel schneiden. Peperoncino hacken. Gewürzgurken in kleine Würfelchen und Champignons in Scheibchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree zugeben und mitrösten. Rosmarin, Majoran, Paprika, Pfeffer und Peperoncino zugeben, mit Rotwein und Bouillon löschen, aufkochen und bei kleinem Feuer zugedeckt während 90 Minuten schmoren, dabei die Flüssigkeit ab und zu kontrollieren und allenfalls etwas Rotwein nachgiessen.

Bandnudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen. Gewürzgurken und Champignons zum Gulasch geben und bei milder Hitze vier Minuten erwärmen.

Die Vollendung:

Die Nudeln anrichten und das Fleisch dazu setzen.

