



www.badische-nudelmanufaktur.de
E-Mail:
badische.nudelmanufaktur@t-online.de



Rindergulasch in Burgunderjus mit Bärlauch-Bandnudeln

Zutaten

für 2 Personen:

300g Rindergulasch,
2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
1 Karotte, 1 Teelöffel
Tomatenmark,
¼ l Rotwein,
2 Lorbeerblätter,
etwas gemahlene
Kümmel, Salz,
Pfeffer, Paprika, evtl.
eine Messerspitze Sambal-
Olek. Wenn
Sie mögen, zum
Schluss einen guten Schuss
Sahne.

300g Bärlauch-Nudeln

Zubereitung:

Das Fleisch (Zimmertemperatur!)
in Butterfett scharf anbraten, dann die geschnittenen
Zwiebeln, Knoblauch und Karotte dazugeben und weiter
braten. Bevor aller Bratensaft reduziert ist, Tomatenmark
einrühren.

Jetzt mit wenig Rotwein ablöschen und einköcheln.
Dann wieder ablöschen und einköcheln – 3 bis 4 mal - bis der
Rotwein verbraucht ist. Nun alle Gewürze hinzufügen und
mit ein wenig Wasser ca. 90 Min. leise köcheln lassen (ggf.
wenig Wasser nachfüllen).

Wenn Sie mögen, mit etwas Sahne abrunden und nachwürzen.

Die Nudeln ganz normal
„al dente“ in Salzwasser kochen.

Schmeckt perfekt!

Tipp:

Bei diesem Rezept brauchen Sie keine Fertigbratensoße!