# Pferde-Gulasch mit Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses fürchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]