Rahm-Gulasch mit Penne Rigate

Da das Gericht mit dem Rahm-Herz sehr gut geschmeckt hat, bereite ich das Gericht nochmals zu, diesmal allerdings mit Rinder-Gulasch.

Das Gulasch wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Dazu gibt es Wurzelwerk in der Sauce.

Die leckere Sauce wird vor dem Servieren über die Pasta gegeben.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Im Gegensatz zu der Sauce für das Rahm-Herz verlängere ich hier die Sauce noch mit etwas Rotwein, damit mehr Sauce zur Verfügung steht.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:265]