Pferde-Gulasch in Tomaten-Rotwein-Sauce und Conchiglioni

Auf dieses Gericht habe ich mich schon lange gefreut. Es ist die zweite Zubereitung von Pferdefleisch nach dem Einkauf letzte Woche bei meinem Ross-Schlachter.

Ein sehr schlotziges und würziges Pferde-Gulasch.

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und dem Motto meines Foodblogs. Nudeln, Fleisch und Sauce. Zwar kein in Scheiben tranchierter Braten zu den Nudeln und der Sauce, aber eben ein sehr leckeres Gulasch.

Außerdem hatte ich von der Zubereitung der Pizza-Schnecken vor einiger Zeit noch ausreichend passierte Tomaten, Feta und Oliven übrig, die ich für die sehr würzige Sauce verwendet habe.

Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, habe ich es sehr lange geschmort. 3 Stunden!

Das Gulasch wird butterweich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Und dazu auch noch eine meiner Lieblings-Pastas, auf die ich mich heute auch schon sehr gefreut habe. Conchiglioni. Das ist große, leicht halbkugelförmige, geriffelte Pasta. Natürlich original italienisch. Und da diese Pasta sehr fest und kompakt ist, muss man sie auch ganze 16 Minuten garen, um sie al dente zu bekommen.

Pasta natürlich nach dem bewährten Prinzip 1l Wasser : 100 g Pasta : 10 g Salz zubereiten.

Beim Essen geht man dann so vor: Jeweils ein Stück Pferde-

Gulasch und ein wenig der schmackhaften Sauce in die Wölbung einer Conchiglioni-Pasta geben, in den Mund schieben, essen und genießen. Mmmmhhhhh!

[amd-zlrecipe-recipe:788]