Bier-Gulasch mit Bandnudeln

Mit leckeren Bandnudeln

Ein Gulasch mit Pils zubereitet.

Als Fleisch verwende ich ausnahmsweise Hähnchenbrustfilets, von denen ich noch vorrätig habe und die verbraucht werden müssen.

Die Gulasch-Sauce hat nach dem Schmoren einen leicht bitteren Geschmack nach Bier. Aber auch nach Geflügel.

Bier-Gulasch mit Bandnudeln

20. November 2020
von Thobie
Kategorie Geflügel
Personen
2
Vorbereitungszeit
5 Minuten
Kochzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 5 Minuten

Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Dose Pilsener (0,5 l)
- rosenscharfes Paprikapulver
- frisch gemahlenes, grobes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 375 g Bandnudeln

- Olivenöl

Anleitung

1. Filets in grobe Stücke zerteilen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Filetstücke darin kross anbraten. Pils dazugeben. Eine Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt schmoren lassen.
3. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.
4. Sauce des Gulaschs abschmecken.
5. Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen.
6. Gulasch mit viel Sauce darüber geben.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bier,
Brustfilet,
Hähnchen,
Nudeln,
Pasta,
Penne Rigate,
Pilsener

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/20/bier-gulasch-mit-bandnudeln/