# Nierenzapfen-Ragout auf geschabten Spätzle



Würziges Ragout

Ein klassisches Ragout.

Klassisch, da ich nur ein wenig Gemüse andünste. Dann das grob zerkleinerte Fleisch anbrate.

Dann noch Tomatenmark dazugebe und auch mit anbrate.

Und schließlich mit einem trockenen Merlot ablösche.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer.

Nach einer Stunde Schmorzeit ist das Fleisch butterweich. Und es hat sich eine schöne, dunkelbraune Sauce gebildet.

Die wiederum hervorragend zu den Spätzle passt.

Bei der Pasta habe ich mir leider nicht die Mühe gemacht, die Spätzle frisch zuzubereiten und in das kochende Wasser zu schaben. Ich habe mir mit einem Industrieprodukt beholfen. Aber zumindest sind auch diese geschabte Spätzle. Und sie schmecken für ein Industrieprodukt sehr gut.

# Nierenzapfen-Ragout auf geschabten Spätzle



24. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Innereie
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



## Zutaten

- 400 g Nierenzapfen
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Merlot
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- 375 g geschabte Spätzle

## Anleitung

1. Nierenzapfen in kurze Streifen schneiden.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und

kleinschneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.
4. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.
5. Mit dem Merlot ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Peffer würzen.
7. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Abschmecken.
8. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.
9. Spätzle auf zwei tiefe Teller verteilen.
10. Ragout großzügig darüber verteilen.
11. Servieren. Guten Appetit!

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/24/nierenzapfen-ragout-auf-geschabten-spaetzle/