Geschmorter Schinkenbraten mit frischer Fettuccine

Im Saucenspiegel

Ein klassisches Rezept.

Braten mit leckerer dunkelbrauner Bratensauce und frische Pasta.

Ganz nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce.

Die Sauce bilde ich aus angebratenem Tomatenmark und einem guten Bordeaux.

Als Beilage frische Fettuccine.

Geschmorter Schinkenbraten mit frischer Fettuccine

9. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Schwein
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
3 Stunden
Gesamtzeit
3 Stunden, 10 Minuten

Zutaten

- 800 g Schinkenbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 weiße Champignons
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Bordeaux
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 4 Lorbeerblätter
- Olivenöl
- 375 g frische Fettuccine

Anleitung

1. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
2. Braten auf allen Seiten salzen und pfeffern.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen und Braten und Gemüse darin anbraten.
4. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.
5. Mit dem Bordeaux ablöschen.
6. Alles etwas verrühren.
7. Lorbeerblätter dazugeben. Mit einer Prise Zucker würzen.
8. Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren lassen.
9. Falls der Rotwein zu sehr verkocht, einfach noch etwas nachgießen.
10. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.
11. Lorbeerblätter herausnehmen. Sauce abschmecken.
12. Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und in Scheiben tranchieren.
13. Pasta auf zwei Teller verteilen. Jeweils die Hälfte der Bratenscheiben dazugeben.
14. Sauce großzügig über beides verteilen.
15. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bordeaux,
Champignons,
Fettuccine,
frisch,
Nudeln,
Pasta,
Rotwein,
Schinkenbraten,
Tomatenmark

© 2026 ©Thomas Biedermann

nbraten-mit-frischer-fettuccine/