# Rindergulasch mit Pappardelle



Sehr leckere Pasta

Ich hatte ja vor einiger Zeit schon berichtet, dass ich aufgrund meiner geringen Einkommenssituation auch Lebensmittel von der Hamburger Tafel e.V. beziehe.

Nach einigen Versuchen der Hamburger Tafel e.V., die Lebensmittelausgabe einmal in der Woche für die Bedürftigentrotz Corona-Pandemie aufrecht zu erhalten, sind sie nun seit einiger Zeit dazu übergegangen, einmal in der Woche die Bedürftigen mit einem Transporter des ASB e.V., der die Lebensmittelausgabe für die Hamburger Tafel e.V. übernimmt, mit Lebensmitteln zu beliefern. Das ist sehr lobenswert!

Und letzte Woche habe ich in meiner Lebensmittel-Tüte, die ich erhalten habe, eines der besten Produkte erhalten, die ich jemals bisher von der Hamburger Tafel e.V. erhalten habe: Eine

große Packung mit 1 kg echt italienischer Pappardelle! Lecker! Da ich ja sowieso sehr gerne Pasta esse und diese gerne mit Braten und Sauce zubereite, ist das natürlich extrem lecker.

Nun habe ich mich für Pfingsten entschieden, gleich einmal ein leckeres Gluasch zuzubereiten. Mit der Pappardelle als Beilage, versteht sich. Und natürlich einer extrem leckeren Sauce.

Als Zutaten für das Gulasch verwende ich Rindfleisch, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Ich brate alles kross in Olivenöl an. Und lösche mit einem halben Liter Wasser ab. Also dieses Mal kein Weißwein oder Gemüsefond. Fleisch, Gemüse und Gewürze bringen genügend Aroma und Geschmack mit, um eine tolle Sauce zu bilden.

Für die Sauce verwende ich Curry, Kurkuma und Chili. Außerdem frische Lorbeerblätter. Und natürlich Salz.

Und ich schmore das Gulasch zwei Stunden lang.

Dazu, wie erwähnt, die echt italienische Pappardelle als Beilage.

Für 2 Personen

- 500 g Rindergulasch
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 Msp. Chilipulver
- Salz
- 6 frische Lorbeerblätter
- 500 ml Wasser
- Olivenöl
- 375 g Pappardelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Knoblauch nicht kleinschneiden, sondern mit dem Messer platt drücken.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Wasser ablöschen.

Mit den Gewürzen würzen. Kräftig salzen.

Lorbeerblätter dazugeben.

Alles etwas verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pappardelle acht Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Sauce abschmecken.

Pappardelle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!