

Pferdegulasch mit Bratenjus und Bandnudeln



Mit Bandnudeln

Kochen Sie manchmal auch gern minimalistisch? Also mit sehr wenigen Zutaten, zaubern aber doch immer wieder ein vollständiges und schmackhaftes Gericht aus diesen wenigen Zutaten? Dann gefällt Ihnen dieses Rezept vielleicht gut. Denn es besteht im Groben eigentlich nur aus drei Zutaten. Der besondere Pfiff dabei ist auch, dass Pferdefleisch für das Gulasch verwendet wird.

Um es zusammenzufassen, die drei Zutaten sind einmal das Pferdefleisch für das Gulasch. Dann die Bratenjus, in der das Gulasch schmort. Und schließlich die Nudeln, die als Sättigungsbeilage dienen.

Die verwendeten Gewürze zum Würzen der Bratenjus lassen wir einmal außen vor und beziehen sie zu den anderen Zutaten nicht

mit ein.

Also, insgesamt drei Zutaten und dennoch ein vollwertiges Gericht, wie Sie sicherlich an den beiden Foodfotos sehen. Und es ist ein sehr schmackhaftes Gericht.

Bei dem Pferdefleisch habe ich Pferderouladenfleisch zweckentfremdet. Denn der Rossschlachter hatte mir zwei Rouladen doch etwas zu knapp bemessen zugeschnitten, aus diesen habe ich wirklich keine Rouladen mehr zubereiten können.

Aber das Fleisch für Rouladen ist Schmorfleisch, wie man es eben auch für Gulasch braucht und verwendet. Und so wird dieses kleingeschnittene Fleisch eben drei Stunden in der Bratenjus geschmort. Danach ist es zart und lecker.



Einfaches Gulasch

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Pferdefleisch (ursprünglich für Rouladen)

- 400 ml Bratenjus
- 375 g Bandnudeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Topf zum Schmoren 3 Stdn.

Fleisch kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin kross anbraten.

Mit der Bratenjus ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Nudeln auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!