Haschee in Kornbrand-Tomaten-Salbei-Sauce mit schwarzen Reisnudeln

Leckeres Haschee

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 25 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Salbei (1 Packung)
- Vin de Pays
- 50 ml Kornbrand
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- 250 g schwarze Reisnudeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.

Außergewöhnlich gute, würzige und schmackhafte Sauce

Zubereitung:

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Cherrydatteltomaten vierteln. In eine Schale geben.

Stiele des Salbei entfernen.

Öl in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Ebenfalls Salbeiblätter hinzugeben. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Kornbrand dazugeben.

Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei gringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen. In ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Haschee mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!