Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen

Das ist das erste Szegediner Gulasch, das ich zubereite. Ich habe ein wenig recherchiert und das unten stehende Rezept gefunden.

Ich dachte mir, ich bereite einmal ein Gulasch zu auf eine andere Art und Wiese, als ich es sonst tue, mit Weißwein-, Rotwein- oder dunkler Sauce. Also kam ich auf die Idee mit dem Szegediner Gulasch.

Es wird traditionell mit Sauerkraut und Paprika zubereitet. Und soll früher ein Arme-Leute-Essen gewesen sein, bei dem man Reste verwertet hat.

Es ist auch das erste Mal, dass ich ein Gulasch im Bräter im Backofen schmore. Und nicht im Bräter oder im Topf auf dem Herd.

Das Gulasch schmeckt wirklich unwahrscheinlich gut. Es hat einen leicht süß-säuerlichen Geschmack. Die Süße kommt vermutlich von den Paprika, die Säure vom Sauerkraut.

Dazu gibt es der Einfachheit halber Kartoffelklöße aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:249]

Pferde-Gulasch mit Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses fürchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]

Pferde-Gulasch mit Penne Rigate

Dies ist das erste Pferdefleisch-Gericht, das ich seit dem Pferdefleisch-Einkauf vor einiger Zeit zubereite.

Es ist ein Pferde-Gulasch, das ich in einer Rotwein-Sauce zubereite.

Ich würze die Sauce mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe noch zwei Lorbeerblätter hinzu. Schließlich in einem Würzsäckchen Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelke für noch mehr Würze.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes und würziges Gulasch.

Als Beilage wähle ich Bio-Penne-Rigate.

Und ich garniere das Gericht mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:158]

Pferdefleisch-Gerichte



Herrlicher Pferdebraten

So richtig war ja die letzte Woche nicht unbedingt eine „Woche der Innereien“. Ich habe nur einige Innereien-Gerichte zubereitet. Andere Gerichte kamen dann dazwischen.

Nun war ich endlich einmal wieder beim Pferdeschlachter und habe schönes Pferdefleisch eingekauft. Die kommende Woche wird es daher einige Pferdefleisch-Gerichte geben. Beginnen werde ich vermutlich mit einem Pferde-Gulasch in Rotwein-Sauce.

Die Ausbeute meines Einkaufs:

- 2 Pferde-Rumpsteaks (à etwa 200 g)
- 500 g Pferde-Gulasch
- 500 g Pferde-Braten

Lecker! Ich freue mich schon auf die Gerichte.

Pansen-Spargel-Gulasch mit Rosinen und Penne Rigate

Die Innereien-Woche hat sich nun doch um eine Woche verschoben. Mein Online-Metzger hat nicht immer Bullenhoden vorrätig. Und auch sein Lieferant kann dies nicht immer sofort liefern. Denn schließlich braucht es dafür einen ganzen Bullen.

Als erstes Innereien-Gericht bereite ich Gulasch mit Pansen und Spargel zu, dazu Pasta. Dieses Gericht war so eigentlich nicht geplant, ich bin eher zufällig darauf gekommen.

Pansen muss man für die weitere Zubereitung erst vorbereiten. Voraussetzung ist natürlich, dass man vom Schlachter weißen, also gereinigten Pansen bekommt. Dann muss der Pansen in Gemüsefond etwa 3–4 Stunden köcheln, um gegart zu sein.

Dies habe ich mit dem mir gelieferten Pansen getan. Ich habe ihn dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf einen Teller gegeben und abkühlen lassen. Nach dieser langen Garzeit ist der Pansen leicht faserig. Und als ich ihn so betrachtete, erinnerte er mich an gegartes, faseriges Rinder-Gulasch. Und ich dachte mir, wieso nicht von der Hälfte des vorgegarten Pansen ein schönes Gulasch zubereiten. In kleine Stücke geschnitten. Dazu passte dann noch, dass ich noch Spargel vorrätig hatte, der verbraucht werden musste. Das passte dann zum Gulasch.

Und zusätzlich habe ich etwas Rosinen in das Gulasch gegeben. Die Rosinen sorgen für eine leichte Süße im Gulasch.

Die Sauce bilde ich allein aus dem stark verkochten und reduzierten Gemüsefond, den man nicht weiter würzen muss. Der reduzierte Fond ist so würzig, dass ich zum einen noch etwas Sahne zum Binden und Abmildern hinzugebe. Und zusätzlich kann man die Sauce auch noch mit etwas Kochwasser der Pasta

verlängern.

Das Gericht ist somit selbst kreiert und schmeckt wirklich lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:143]

Rind mit Lauchzwiebeln in Austern-Sauce

Ich bereite ein chinesisches Gericht zu. Als Haupt-Zutaten verwende ich Rindergulasch und Lauchzwiebeln.

Die Sauce bilde ich aus Austern-Sauce für Würze und Fisch-Sauce für Salzigkeit. Ich verlängere die Sauce mit einem Schuss Reiswein. Man kann dafür auch einen beliebigen, trockenen, südeuropäischen Weißwein verwenden. Das Ganze ergibt eine sehr würzige Sauce.

Als Beilage wähle ich Reis.

Das Rindergulasch schneide ich in kleine Stücke, so dass man sie mit den Stäbchen greifen und mundgerecht essen kann.

Als chinesisches Gericht serviere ich es natürlich in Schale mit Essstäbchen.

[amd-zlrecipe-recipe:129]

Rindergulasch in Chili-Pfirsich-Whiskey-Sauce mit Bandnudeln

Ich hatte von der Zubereitung einer Tarte noch Pfirsichhälften aus der Dose übrig. Was bietet es sich da besser an, als einfach zusammen mit roten Chili eine süß-scharfe Sauce für Pasta zuzubereiten?

Ich variiere das Ganze noch etwas und flambiere die Sauce mit etwas Whiskey.

Zudem gebe ich, damit das Gericht noch etwas gehaltvoller wird, ein sehr klein geschnittenes Rindergulasch dazu und bereite damit ein umfangreicheres Gericht zu.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Sauce auch mit etwas Einweichwasser der Pfirsiche verlängern, um die Sauce etwas süßer zu machen.

[amd-zlrecipe-recipe:123]

Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider_Single_Video track="26″ theme_id="7″ priority="1″]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10 Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

Mein Rat: Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig. Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

Gulasch-Topf



Leckerer Eintopf

Diesmal bereite ich mit Gulasch eine Art Eintopf zu, in den ich noch diverses Gemüse gebe.

Ich gebe auch den Reis gleich zu Anfang der Garzeit in den Topf, damit sich die Aromen besser verbinden.

Zu einem solchen Topf sollte man immer Lorbeerblätter und Gewürznelken geben, damit die Sauce mehr Gehalt und Geschmack hat.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 Gulasch (Rind)
- 2 Zwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Tasse Basmari-Reis
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Restliches Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Gulasch darin kräftig anbraten, so dass sich viele Röststoffe auf dem Topfboden bilden.

Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben. Mit Fond ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Reis dazugeben. Lorbeerblarr und Nelken hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Gulasch-Topf in zwei tiefe Teller verteilen und mit Petersilie garnieren. Servieren.

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenbrust-Pilz-Ragout in Marsala-Portwein-Sauce mit Basmatireis



Geflügel mit Reis

Ein sehr schmackhaftes Ragout, mit kleingeschnittener Hähnchenbrust und Champignons, dazu Basmatireis. Und eine leckere Sauce aus Marsala und Portwein.

Ich verwende diesmal ausnahmsweise Gemüsefond, um die Sauce zu würzen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hähnchenbrust
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- Marsala
- Portwein
- 1 TL Gemüsefondpulver
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter
- 125 g Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Hähnchenbrust in grobe Stücke zerschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Hähnchenbrust und Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit jeweils einem sehr großen Schuss Marsala und Portwein ablöschen. Gemüsefondpulver dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Reis in einen tiefen Teller geben. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gulasch in Käse-Sauce mit Bandnudeln

Ein Rinder-Gulasch, in einer Käse-Sauce aus Gemüsefond, Sahne und geriebenem Gouda.

Dazu gibt es klassische Bandnudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 250 Gulasch (Rind)
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g geriebener Gouda
- 100 ml Sahne
- 50–100 ml Gemüsefond
- Muskat
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Petersilie
- 125 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knblauch uch, Lauchzwiebeln und Champignons darin anbraten. Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Etwas Fond dazugeben. Käse dazugebennund alles verrühren. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer

Temepratur 30 Minuten köcheln lassen. Desöfteren mit dem Kochlöffel verrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch mit Sauce großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gulasch in Cognac-Käse-Sauce mit Girandole



Sehr leckeres Gulasch

Ein Rindergulasch, in Cognac flambiert und in einer Käsesauce zubereitet. Dazu eine Pasta wie Girandole, die sehr saucensüffig ist und beim Essen viel von der leckeren Sauce aufnimmt.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, Sahne und geriebenem Gouda.



Der Blitz überdeckt die Flambierflamme

Ich bereite das Gulasch in einem kleinen Topf zu. Da ich demnächst wieder Küchengeschirr benötige, habe ich schon einmal recherchiert und bin auf den Onlineshop von Hagen Grote gestoßen. Dort findet man nicht nur Kochgeschirr wie Kochtöpfe, sondern auch Küchenhelfer wie Pfannenwender, Spaghettigabeln oder Messer oder auch Lebensmittel wie Pasta, Olivenöl oder Pesto. Man kann auch einen Katalog anfordern oder sich für einen Newsletter registrieren, dann wird man über neue Produkte oder Schnäppchen immer informiert.

Mein Rat: Für etwas Schärfe im Gericht sorgt eine Peperoni.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 100–150 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Girandole
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Lauchzwiebel, Peperoni und Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen. Gulasch flambieren. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu mit dem Kochlöffel gut umrühren, damit die Käse-Sauce nicht zu sehr am Topfboden anhaftet. Danach noch unzugedeckt etwa 30 Minuten auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gulasch in Rotwein-Sauce mit Penne Rigate



Leckeres Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Türkischer Eintopf



Leckerer Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse

Bei diesem türkischen Eintopf braucht man sich um die Zubereitung überhaupt nicht zu kümmern. Er besteht aus Gulasch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Es werden einfach in einen großen Topf zuerst das Gulasch, dann kleingeschnittene Kartoffeln, in Scheiben geschnittene Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch übereinander geschichtet. Dann wird mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Anschließend kommt etwas Butter darauf. Der Topf wird mit Deckel auf eine Herdplatte gestellt und der Inhalt erhitzt. Die Butter schmilzt, das Gulasch kann darin anbraten. Die Tomaten geben Flüssigkeit ab, so dass der Inhalt des Topfes in Wasser bzw. Wasserdampf gart. Das Ganze lässt man bei mittlerer Temperatur einfach eine halbe Stunde garen. Eventuell kann man ab und zu umrühren. Fertig ist der Eintopf.

Ich garniere den Eintopf noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)

- 5 Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten, Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen. Schalotten und Knoblauch quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Gulasch in einen Topf geben. Kartoffeln darüber schichten, dann Tomaten, schließlich Schalotten und Knoblauch. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Einen großen Klacks Butter darauf geben. Topf zugedeckt auf eine Herdplatte stellen und Eintopf 30 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lasssen. Eventuell ab und zu umrühren.

Eintopf in einen tiefen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gulasch in Pfeffer-Rosmarin-Sauce mit Penne Rigate



Ich bereite ein Gulasch zu. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, ist eine Hälfte des Gulasch Fleisch, die andere Hälfte sind Zwiebeln.Ich gebe noch einige Champignons in die Sauce hinzu.

Außerdem bereite ich die Sauce mit Pfeffer und Rosmarin zu. Für den Pfeffer wähle ich Szechuan-Pfeffer, der fruchtig und scharf ist. Ich zerkleinere ihn im Mörser. Und frischen Rosmarin.

Wer möchte, kann die Sauce mit etwas Sahne verfeinern.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

Mein Rat: Das Gulasch ruhig eine Stunde köcheln lassen. So verbinden sich die Aromen besser und das Gulasch schmeckt besser.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (gemischt)
- 125 g Penne Rigate

- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 weiße Champignons
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 TL Szechuan-Pfeffer
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Szechuan-Pfeffer in einem Mörser fein mörsern.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Fleisch darin anbraten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe bilden. Pfeffer und Rosmarin dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener, frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Servieren.