



Ihr Rezept: Rindersaftgulasch mit Bandnudeln



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Rinderschulter	720 g
Zwiebeln	3
Knoblauchzehen	2
Tomatenmark	1,5 EL
Bandnudeln	180 g
unbehandelte Zitrone	1
Champignons	60 g
Egerlinge	60 g
edelsüßes Paprikapulver	2 EL
kräftiger Rotwein	140 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Butterschmalz	1/2 EL
Rapsöl	1 EL
Butter	15 g
Thymian	1/2 EL
Salz, Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser auf den Biss kochen. Dann kalt ablaufen und abtropfen lassen. Fleisch in daumengroße Stücke zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Anschließend die Zwiebeln in kleine Streifen und den Knoblauch in feine Scheibchen zerteilen. Thymian abrebeln. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben und in Scheiben schneiden. Unbehandelte Zitronenschale mit Zestenreißer abziehen (ganz feine Streifen).

Fleisch im Topf mit heißem Rapsöl rundum kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mit angehen lassen.

Paprikapulver und Tomatenmark zufügen und kurz einrühren. Mit Rotwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30–35 Minuten köcheln lassen.

Champignons in heißem Butterschalz kurz anbraten. Dem fertigen Gulasch zugeben und Thymian dazustreuen. Pfanne mit Butter erhitzen und die Zitronenzesten darin kurz angehen lassen. Die Nudeln zufügen, heiß schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gulasch auf Teller anrichten. Die Nudeln daneben anlegen und mit Thymian garnieren.