

Kastanienbandnudeln mit Rahmsoße und Gulasch (Reicht für 3 bis 4 Portionen)



Das brauchst du:

Für die Bandnudeln:

130 g Weizenmehl
100 g Kastanienmehl
2 Eier
Salz
Etwas Olivenöl

Für das Ragout:

500 g Gulaschfleisch (Rind, am besten Reh- oder Hirschgulasch), Pute geht aber auch. Achtung:
Bei Rind muss das Gulasch sehr lange, bis zu 2 Stunden kochen!)
1 Zwiebel
100 g Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch)
Tomatenmark
Rotwein (nur bei Erwachsenen!)
1 kleinen Becher Sahne
100 ml Gemüsebrühe

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebeln in Würfelchen und dünste sie mit Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem Topf an.
- 2.) Brate das Fleisch ebenfalls in diesem Topf an.
- 3.) Schneide das Wurzelgemüse in Würfelchen und gib es dazu.

- 4.) Lösche mit Rotwein (oder bei Kindern mit der Gemüsebrühe) ab.
- 5.) Lass das Fleisch (je nachdem, welches es ist) nun weich kochen. Dabei musst du immer nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit da ist. Zur Not musst du noch Flüssigkeit nachgießen.
- 6.) Knete mit den Händen aus dem Mehl, dem Kastanienmehl, den Eiern, dem Salz und dem Olivenöl einen geschmeidigen Teig und mache aus dem Teig mithilfe der Nudelmaschine Bandnudeln.
- 7.) Bring einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen und koche die Nudeln darin für etwa 3 Minuten.
- 8.) Nimm das Fleisch aus der Soße und püriere die Soße mit einem Pürrierstab.
- 9.) Verfeinere die Soße mit der Sahne.
- 10.) Gieße die Nudeln ab und serviere sie mit dem Ragout.