

Schweine Gulasch mit Bandnudeln

<p>Zutaten für den Gulasch: 1kg Schweinefleisch gewürfelt (2 Päckchen fertig geschnittenes Frischfleisch) 2-4 Zwiebeln (je nach Größe) 1 EL Paprikapulver 2 Knoblauchzehen Salz 1-2 Tomaten (je nach Größe) 1-2 Paprikaschoten (je nach Größe) 3 EL Öl</p>	<p>Zutaten für die Nudeln: 500g Bandnudel (je nach Laune auch eine andere Sorte) 2 EL Öl Salz 50g Butter</p>								
<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">Personen</td> <td style="text-align: center;">90-120</td> <td style="text-align: center;">Minuten</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2,00</td> <td style="text-align: center;">€ pro Person</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Bier, Rotwein</td> </tr> </table>			4	Personen	90-120	Minuten	2,00	€ pro Person	
4	Personen	90-120	Minuten						
2,00	€ pro Person		Bier, Rotwein						

Die Zubereitung:

Hier soll mal gezeigt werden, dass das Kochen auch ohne Fertigpulverpäckchen-Tüten geht !!!

Der Gulasch:

- Die Zwiebeln schälen und in mittel-große Würfel schneiden/hacken.
- Die Knoblauch zehen schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Schneiden und nicht durchpressen !!!
- Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel hinzu geben und leicht bräunen. Immer wieder umrühren.
- Den Topf von der Platte nehmen und die Zwiebeln mit dem Paprikapulver und etwas Salz bestreuen.
- Den Knoblauch über die Zwiebel verteilen.
- Nun das Fleisch ebenfalls auf den Zwiebeln verteilen.
- Jetzt wieder den Topf auf den Herd geben, mit dem Deckel verschliessen und die Platte auf mittlere Hitze einstellen.
- Nun tritt Wasser aus den Zutaten aus und das Fleisch beginnt sozusagen in seinem eigenen Saft zu schmorren.
- Bevor das Fleisch/Zwiebel anbrennt, etwas warmes Wasser dazugeben und immer nachgießen, wenn die Flüssigkeit verdampft ist.
- Die Tomate enthäuten (siehe Tip), entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Paprika Schälen, entkernen und in mittel-große Würfel schneiden.
- Nach 30 Minuten garzeit die Tomaten- und Paprikawürfel zum Fleisch dazu geben und mitgaren.
- Gelegentlich umrühren.

- Nach Bedarf immer wieder warmes Wasser dazu geben.
- Nach ca. 1 Stunde mit einem Messer in das Fleisch stechen um zu spüren, ob das Fleisch schon durch ist.
- Sollte es noch nicht durch/weich sein sein, weiter bei geschlossenen Deckel schmoren.
- Sollte es weich genug geworden sein, den Deckel vom Topf nehmen und die Flüssigkeit bei immer noch mittlerer Hitze einkochen lassen.
- Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Fertig.

Die Nudeln:

- Etwa 20 Minuten bevor der Gulasch fertig ist Wasser, Salz und das Öl in einem Topf zum Sieden bringen.
- Die Nudeln unter umrühren dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen (ohne Deckel)
- Wenn die Nudeln den richtigen "Biss" haben bzw. fertig gekocht sind (8-12min.) die Nudeln in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
- Die Nudeln nun wieder in den gleichen Topf geben, den Topf aber nicht mehr auf die heiße Herdplatte geben, sondern auf eine kalte oder einen Untersetzer.
- Die Butter dazugeben und umrühren.
- Bis die Nudeln zum anrichten benötigt werden (kann nicht lange dauern, da wir ja erst 20 Minuten vor dem Ende des Gulasches angefangen haben), den Topf mit einem Deckel schließen.

Das Anrichten:

- Die Nudeln auf den Teller geben.
- Den Gulasch entweder über die Nudeln, oder neben die Nudeln geben.

Guten Appetit !!!

Zwiebel-Tip:

Es gibt jede Menge Tips wie man die Tränen beim Zwiebelschneiden verhindern kann, aber viele dieser Tips taugen nichts. z.B. Zwiebel unterwasser bzw. im Wasser zu schneiden. Wie soll sowas gehen ?

Mein Tip ist eigentlich ganz einfach:

Verwenden Sie zum schneiden der Zwiebeln ein richtig scharfes Messer. Die Zwiebel möchte geschnitten werden und nicht zerrissen werden. Durch einen schraffen Messerschnitt wird die Zwiebel sauber geschnitten. Bei einem unscharfen Messer wird die Zwiebel eher zerrissen bzw. zerdrückt. Dadurch tritt der Saft der Zwiebel intensiver aus wie wenn die Zwiebel mit einem scharfen Messer geschnitten wird, also die "Beschädigung" der Zwiebel geringer ist. Der Saft wiederum ist der Grund warum wir "Weinen" müssen. Also, weniger Saft - weniger Tränen.

Der Autor weiss ausdrücklich darauf hin, dass das benutzen eines scharfen Messers gefährlich ist. Also Aufpassen !!!

Tomaten-Tip:

Zum enthäuten der Tomate Wasser in einen Topf zum sieden bringen.

Die Haut der Tomate leicht einritzen.

Die Tomate mit einen Kelle für einige Sekunden in das siedende Wasser halten und wieder raus nehmen kalt abschrecken.

Nun sehen Sie, dass die Haut an den Stellen an denen Sie eingeritzt wurde angefangen hat, sich leicht von der Tomate abzuwellen. Sie müssen die Tomate jetzt nur noch schälen. Je nach Größe der Tomate die Tomate einige Sekunden länger oder kürzer im heißen Wasser lassen.

Urlaub im Schwarzwald ?

www.schwarzwald-lastminute.com