

## #03\_NUDELN IN FLEISCHERSAUCE

Es gibt Gerichte, die schmecken beim Aufwärmen noch mal so gut. Und das gilt nicht nur für Eintöpfe.

*für 2 Personen (und 2 weitere Personen - lässt sich prima als Vorrat einfrieren)*

**Einkaufsliste:** 450 g Rindergulasch (wenn du bekommst: nimm nur 300 g und gib dazu 150 g Lamm- oder Kalbsgulasch), 4 El Olivenöl, 1 Zwiebel (gepellt, gewürfelt), 1 großes Glas Rotwein, 400 g Dose Pizza-Tomaten, getrockneter Thymian, 2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer.

Kurze Nudeln.

**Küchenzeugs:** Beschichtete Pfanne mit Deckel, Holzlöffel, Messer, großer Topf, Nudelsieb, Suppenkelle.

**Pack's an:**

1. Öl in einer Pfanne langsam erhitzen.
2. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Die Zwiebel dazu geben, mit einem Holzlöffel durchrühren bis alles gebräunt ist.
3. Rotwein darüber gießen und fast verdampfen lassen.
4. Jetzt die Tomaten mit Thymian und Lorbeer einrühren.
5. Herd-Temperatur auf kleine Hitze schalten.
6. Salz und Pfeffer einstreuen. Wieder rühren.
7. Deckel auf die Pfanne, alles mindestens eine Stunde schmoren lassen.
8. Wasser in dem großen Topf sprudelnd heiß werden lassen, die Nudeln hinein geben und so lange kochen bis sie al dente sind - meisten dauert das zwei Minuten mehr als auf der Packung steht.
9. Nudeln abgießen und auf tiefe Teller geben.
9. Die Hälfte der Sauce mit einer Suppenkelle über die Nudeln löffeln - die andere Hälfte einfrieren...