

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Kalbssugo

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Aufbau, Fleisch, Kalb, Sauce, Teigware

200 g	Schalotten; fein gewürfelt		Pfeffer
3	mittelgr. Knoblauchzehen fein - gewürfelt	8	Essl. Olivenöl
350 g	Karotten	1	Essl. Tomatenmark
200 g	Knollensellerie	400 ml	Trockener Rotwein
150 g	Staudensellerie; alle drei - geputzt, geschält in 1/2 cm Würfel	2	Rosmarinzweige
800 g	Dose geschälte Tomaten	2	Lorbeerblätter
1,50 kg	Kalbsschulter	1	Liter Kalbsfond
	Salz		Zucker
		500 g	Bandnudeln; z. B. Reginette
		1	Essl. Glatte Petersilie fein - gehackt

Achtung: längere Zubereitungszeit! Etwa 3 1/2 Stunden!

Die Tomaten in eine Schüssel geben, den Stielansatz und, wenn nötig, die Schalenreste entfernen. Die Tomaten mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Das Kalbfleisch in grobe Würfel schneiden, salzen, pfeffern. Die Hälfte vom Öl in einem Bräter erhitzen, die Kalbfleischwürfel darin rundherum bei starker Hitze anbraten und in eine Arbeitsschale legen. Das restliche Öl in den Bräter geben und Schalotten, Knoblauch, Karotten, Knollen- und Staudensellerie darin goldbraun anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wein vollständig einkochen lassen. Tomaten, Rosmarin und Lorbeer zugeben, mit dem Kalbsfond auffüllen und aufkochen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbfleischwürfel wieder in den Bräter legen und zwei Stunden bei mittlerer Hitze im offenen Bräter schmoren. Dann die Kalbfleischwürfel aus der Sauce nehmen und leicht abkühlen lassen. Das Fleisch grob zerzupfen, wieder in die Sauce geben und bei milder Hitze dreißig Minuten einkochen lassen. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Den Sugo mit der Petersilie bestreuen und mit den Nudeln servieren.