

# Nudeln Rezepte

## Nudeln Mit Apfeligulasch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Drink, Fleisch, Obst, Alkohol, Schwein, Hauptspeise, Einfach

---

500 g	Schweinekamm; Würfel	250 ml	Weißwein
	Salz	400 g	Äpfel; geschält, entkernt
	Pfeffer		- dicke Stücke
	Mehl	1 Teel.	Majoran
	Bratfett	1	Beifußzweig
250 ml	Brühe		Zucker

---

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.

Dann in Bratfett scharf anbraten.

Brühe und Wein angießen und etwa 20 Minuten kochen lassen.

Apfelstücke, Majoran und Beifuß zum Fleisch geben.

Bei kleiner Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Dazu reicht man Nudeln, die man al dente gekocht hat, und Salat.