

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 aldente gekocht hat, und Salat.