

Eet Smakelijk – Guten Appetit in Roermond

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Gulasch à la Björn Nudeln mit Franks Shiitake-Ragout

Alle **Zutaten für 3 Personen**, wenn nicht anders angegeben

Gulasch

Zutaten

500 g Rindfleisch aus der Wade, in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, geschält und in Spalten geschnitten
1 Karotte, geschält und halbiert
¼ Sellerie geschält und in Würfel geschnitten
2 El Paprikapulver, mild
2 Lorbeerblätter
3 El Rapsöl
Schale von eine halben Zitrone
6 kleine Kartoffeln
2 Stängel Thymian
400 ml Rinderfond
200 ml Rotwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch im Bräter mit Öl gut anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen und das gesamte Gemüse bräunen. Zum Schluss mit dem Paprikapulver bestäuben. Dann mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und zusammen mit dem Fleisch, den Gewürzen und Thymian für etwa 2 Stunden schmoren. 30 Minuten vor Ablauf der Zeit die Kartoffeln mitschmoren.

Dazu schmeckt als Beilage zum Beispiel auch gedünsteter Broccoli, mit (angerösteten) Mandeln bestreut.

Nudeln mit Shiitake-Ragout

300 g Shiitake-Pilze
50 g getrocknete Shiitake-Pilze
1 Knoblauchzehe
1 Lauchstange
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
1 Dose Tomaten, gewürfelt
300 g Dinkel-Nudeln
1 TL Butter
50 ml Olivenöl
50 g Parmesan

Zubereitung

Die frischen Shiitake-Pilze kleinschneiden. Mit den gewürfelten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Dann die getrockneten Shiitake-Pilze hinzufügen.

Mit Weißwein ablöschen und weitere fünf Minuten schmoren.

Die Dose Tomaten und den geschnittenen Lauch hinzufügen und das ganze sieben Minuten weiterschmoren.

Das Nudelwasser zum Kochen bringen, erst wenn es kocht Salz hinzugeben, um den Siedepunkt klein zu halten. Die Nudeln kochen, bis sie al dente sind.

Nudeln abgießen und in Butter und ein wenig Olivenöl schwenken. Das Shiitake-Ragout über den Nudeln verteilen und Parmesan drüber raspeln.

Als Nachspeise gab es denn Vlaai aus dem **"Ut Bakkes Maasbendj"**
<https://utbakkesmaasband.nl/>

Guten Appetit!