

Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei 1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver	Salz, Wasser	

Für das Geschnetzelte:

10 Stück getrocknete Tomaten	Salz	1 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen	1 Bund Zwiebellauch	600 g Kalbsrücken
Salz	3 EL Butter	1/4 l Kalbsbrühe

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel vermengen und mit Wasser zu einem Nudelteig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Geschnetzelte:

Die getrockneten Tomaten mit leicht gesalzenem Wasser bedecken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige Thymian und ein angedrückte Knoblauchzehe zugeben und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebellauch waschen, putzen, den weißen Anteil fein hacken und den grünen Anteil in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen und in 1 EL Butter kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. Die weißen Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, anbraten, Thymianblättchen und ein wenig fein gehackten Knoblauch zugeben, mit dem Kochwasser der getrockneten Tomaten und der Kalbsbrühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Sauce nach Bedarf binden, restliche Butter einschwenken, die Tomaten und den grünen Zwiebellauch zugeben, nochmals abschmecken, Fleisch wieder hineingeben, warm werden lassen und mit den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah 06. Februar 2013