

Geschnetzeltes in Bier-Rahm-Sauce auf Pasta



Geschnetzeltes mit Champignons auf Bandnudeln

Ich hatte zwei helle Hefeweizen übrig, von denen ich eines für die Sauce verwendet habe. Geschmack gibt der Sauce auch das mitgegarte Suppengemüse, das nach dem Garen wieder entfernt wird. Verfeinert habe ich die Sauce noch mit etwas Sahne. Als Fleisch nahm ich Schweinegeschnetzeltes, zu dem noch einige Champignons kamen. Dazu als Pasta Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinegeschnetzeltes
- 3 große, weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- 1 Wurzel

- ein Stück Knollensellerie
 - 0,33 l helles Hefeweißbier
 - 100 ml Sahne
 - Kümmel
 - süßes Paprikapulver
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer
 - Öl
- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.



Diesmal in Sauce ertränkt

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Lauch, Wurzel und Sellerie putzen und jeweils halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Geschnetzeltes darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Bier dazugeben und das Suppengemüse. Mit einer Prise Kümmel würzen

und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und ohne Deckel bei geringer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Suppengemüse aus der Sauce heben und wegwerfen. Sauce abschmecken. Bandnudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.