

# Garnelen mit Orecchiette in Weißwein-Sahne-Sauce

Ich hatte frische Garnelen vorrätig und überlegte, wie ich sie zubereite. Ich entschied mich, sie in Butter anzubraten und mit Knoblauch in Weißwein und Sahne zu garen.

Zum Verfeinern der Sauce und für ein besseres Aroma gebe ich noch kleingewiegte Basilikum-Blätter hinzu.

Dazu als Beilage Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:981]

---

# Pferde-Gulasch mit Kürbis-Wurzel-Sauce und Orecchiette

Ein klassisches Gulasch. Allerdings nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Und auch nicht mit der gleichen Menge Zwiebeln wie Fleisch verwendet wird.

Sondern als weitere Zutaten Kürbis und Wurzeln, die gut in das Gulasch passen.

Ich variiere das Gulasch dieses Mal sogar noch, indem ich nach dem Garen das Fleisch herausnehme, das Gemüse in der Sauce püriere und dann das Fleisch wieder zurückgebe und wieder erhitze.

Somit hat man ein Pferde-Gulasch mit einer sämigen Gemüse-Sauce.

Lecker!

Als Beilage dazu gibt es italienische Pasta, und zwar Orecchiette.

[amd-zlrecipe-recipe:850]