



## Hauptgang

# Rassige Curry-Rahm-Nudeln

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Nudeln (z.B. Spiralnudeln oder Hörnli)
2 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1 Stück	Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, geschält und gepresst (oder fein gehackt)
400 gr	Hackfleisch vom Rind (oder die Hälfte Rind und die Hälfte Schwein)
1 Stange	Lauch, säubern, in feine Ringe schneiden
1 Dose	Ananas, klein, (ca. 6 Scheiben Ananas), in mundgerechte Stücke geschnitten Den Ananassaft aufbewahren, wird noch gebraucht
3 EL	Curry, scharf, Madras
1 EL	Rindsbouillon (Granulat) oder 2 Rindsbouillonwürfel zerbröseln Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Rahm (Sahne)
6 EL	Tomatenketchup
4 EL	Tomatenmark

### Zubereitung:

Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.
Kasserolle	In einer grossen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten.
Hackfleisch, Lauch	Das Hackfleisch und den Lauch dazugeben und das Fleisch allseits krümelig braun anbraten.
Currypulver	Fleisch und Lauch etwas auf die Seite schieben und das Currypulver auf dem Pfannenboden anrösten.
Tomatenmark	Das Tomatenmark ebenfalls auf dem Pfannenboden anrösten. Achtung: Es darf dunkelbraun werden aber nicht schwarz (es wird sonst bitter!).
Rindsbouillongranulat, Ananassaft	Das Rindsbouillongranulat zufügen und mit dem Ananassaft aus der Dose ablöschen. Gut umrühren.
Ketchup	Das Ketchup hinzufügen. Gut umrühren und abschmecken mit Aromat und gemahlenem Pfeffer. Bei geschlossenem Deckel noch ein paar Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.
Rahm	Jetzt den Rahm sowie die gekochten Nudeln zufügen und gut umrühren (mischen). Auf vorgewärmten Tellern servieren.

### Tipp:

Anstelle von Hackfleisch könnte ein Schweinsfilet in Medaillons geschnitten oder Hühnerbrust in fingerdicke Streifen geschnitten verwendet werden

### Variante:

Das Nudel/Lauch/Fleischgemisch in eine ausgebutterten Gratinform geben, mit 150 gr geriebenem Greyerzkerse bestreuen. Ein paar Butterflocken darauf und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während 15-20 Minuten, auf mittlerer Schiene, überbacken (gratinieren).