



## Hauptgang

# Curryrahm-Nudeln mit Hackfleisch

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

2 Stück	Rüebli (Karotten), gross
500 gr	Nudeln
1 grosse	Zwiebel
1 Stange	Lauch, gross
500 gr	Hackfleisch, gemischt
2 EL	Curry Madras (oder mehr, je nach Geschmack)
3 dl	Rahm
2 dl	Rindsbouillon, kräftig
½ Bund	Petersiliel, die Blätter hacken (für Dekoration auf dem Teller)
	Olivenöl (kalt gepresst) fürs Anbraten
	Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Rüebli	Die Rüebli schälen und in kleine Würfel (oder feine Scheiben) schneiden
Zwiebel	Die Zwiebel fein hacken
Lauch	Den Lauch putzen und in schmale Ringe schneiden
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» kochen. Gut abtropfen lassen.
Hackfleisch	Das Hackfleisch mit etwas Olivenöl (oder einem Esslöffel à Bratbutter) in einer grossen Kasserolle allseits braun, krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
Zwiebel gehackt; Rübeliwürfel; Lauchringe	Die gehackte Zwiebel in derselben Kasserolle glasig dünsten und danach die Rübeliwürfel sowie Lauchringe beifügen. Mit Aromat kräftig würzen.
Curry	Das Gemüse auf die Seite schieben und das Currypulver auf dem Pfannenboden anrösten.
Rindsbouillon, Rahm Curry, Salz, Pfeffer	Das Gemüse/Curry-Gemisch mit Rindsbouillon und Rahm ablöschen. Etwas einkochen lassen. Abschmecken mit Curry, Salz und Pfeffer.
Hackfleisch, Nudeln	Das Hackfleisch sowie die Nudeln hinzufügen. Kurz erhitzen und gut mischen. Eventuell nochmals abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Persilie bestreuen.