



Bandnudeln mit Rotwein-Schokoladensauce

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Bandnudeln 8 mm
- 720 g Rind (á 180 g)

Für die Sauce:

- 250 ml Rotwein
- 1 mittlere Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Fond, alternativ Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL brauner Zucker
- 70 g Zartbitterschokolade

Für die karamellisierten Möhren:

- 400 g Babymöhren
- 80 ml Rotwein
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL brauner Zucker
- Balsamico
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Sauce: in feine Würfel geschnittene Zwiebeln andünsten, mit braunem Zucker bestreuen, karamellisieren; Tomatenmark anrösten; mit Rotwein ablöschen und etwas Fond hinzugeben; für 10-15 Min. einkochen lassen; Schokolade darin schmelzen und mit Sahne abschmecken.

Für die Babymöhren: Olivenöl und braunen Zucker in Pfanne erhitzen, umrühren, Babymöhren hinzugeben und karamellisieren lassen; mit Rotwein ablöschen, mit Balsamico, Salz und Pfeffer verfeinern.

Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen.

Für das Rindfleisch: von beiden Seiten für 2 Minuten scharf anbraten; im vorgeheizten Backofen bei 50 °C bis zum gewünschten Gargrad nachziehen lassen.

Tipp: gehackte Pistazien sowie Rosmarinzweig für die Dekoration einsetzen.

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH