Beaujolaisnudeln

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 15

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Nudeln	200	Gramm	Tagliatelle, feine Tagliatelle
Butter	100	Gramm	eiskalt
Schalotte	1	Stück	
Beaujolais-Villages	1	dl	
Portwein	5	cl	

Zubereitung

1. Schalotte kleinhacken und mit Rot- und Portwein aufkochen, flambieren zur Säurereduktion und fast gänzlich einkochen. Salzen, pfeffern.

2. Die al dente gekochten Nudeln kurz in der Reduktion schwenken und mit dem Fleischgericht anrichten.

Anrichten: Paßt sehr gut zu kurzgebratenem Wild, z.B. Wildschweinnüßchen mit warmer Feige.

© ea für