

## Rezept

# Bierstuben-Nudeln

Ein Rezept von Bierstuben-Nudeln, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>10 Stängel</b> Majoran	<b>2</b> Gemüsezwiebeln
<b>1</b> grüne Paprika	<b>400 g</b> magerer Schweinebauch (ohne Schwarte und Knochen)
<b>2 TL</b> Kümmel	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Öl
<b>500 ml</b> Bier (z. B. Helles)	<b>500 ml</b> Rinderbrühe
<b>400 g</b> kurze Nudeln (z. B. Penne Rigate, Kochzeit 11 Min.)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 27 g F, 31 g EW, 79 g KH

## Zubereitung

1. Den Majoran waschen, trocken schütteln und hacken. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die Viertel quer in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, Kerne und Trennwände entfernen und die Hälften in Streifen schneiden. Den Schweinebauch in schmale Streifen schneiden.
2. Einen großen hohen Topf (22-24 cm Ø und 12 cm hoch) bei starker Hitze heiß werden lassen. Die Fleischstreifen hineingeben und rundherum braun braten, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen, dabei das ausgebratene Fett im Topf lassen.
3. Das Öl in den Topf geben, die Zwiebel- und Paprikastreifen darin 1-2 Min. rundherum anbraten. Mit dem Majoran würzen, das Bier und die Brühe angießen und zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Nudeln einrühren und offen bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsanweisung plus ein paar Min. bissfest garen. Dabei anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren und löffelweise Wasser dazugeben, wenn die Mischung zu trocken wird.
4. Das Fleisch wieder in den Topf geben und kurz erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.