



20:30

# Tagliatelle an Kalbfleisch-Peperoni Sauce

Für 8 Personen

## Zutaten:

- 600g Kalbfleisch (Schulter oder Hals)
- Je 2 rote und gelbe Peperoni
- 2 Peperoncini
- 4 Knoblauchzehen
- 2 mittlere Zwiebel
- 8 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Tomatenpurée
- 3 dl Weisswein
- 5 dl Fleischbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
- 600g Tagliatelle (8x80g)



## Zubereitung:

1. Das Kalbfleisch in möglichst kleine Würfelchen schneiden.
2. Die beiden Peperoni halbieren, entkernen, kurz unter kaltem Wasser spülen und in dünne, ca. 2cm lange Streifen schneiden.
3. Die Peperoncini der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feinste Ringe schneiden.
4. Den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken.
5. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch salzen und pfeffern und portionenweise kräftig anbraten. Herausnehmen.
6. Im Bratensatz die Zwiebel, den Knoblauch, die Peperoncini und die Peperoni kurz andünsten. Das Tomatenpurée beifügen und einen Moment mitdünsten. Dann mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und das Fleisch wieder beifügen. Das Lorbeerblatt dazulegen.
7. Die Sauce zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde schmoren lassen. Wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie Abschmecken.
8. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al-dente garen, abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Sauce mischen. In der Pfanne noch etwa
9. ½ Minute durchziehen lassen, dann servieren. Separat Parmesan auf den >Tisch geben.