



ÖTZI DOPF



ZUTATEN:

250 g Bergkäse
500 g Rinderhackfleisch
250 g Hörnli Nudeln
1 kleine Sellerie
1 rote Zwiebel
3 EL Tomatenmark
2 Karotten
250 ml Rinderbrühe
250 ml Rotwein
etwas Butterschmalz
etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

Die Hörnli Nudeln werden vorab vorgekocht. Dazu schneidest Du die Karotten und die Sellerie in kleine Würfel. Die Zwiebel wird ebenfalls klein gewürfelt.

Im heißen Dutch Oven brätst Du mit etwas Butterschmalz das Hackfleisch krümelig an, welches sodann vorerst beiseite gestellt wird. Mit etwas Butterschmalz brätst Du das Gemüse an. Dann kommen alle weiteren Zutaten außer dem Käse und die Nudeln dazu. Dieses darf dann für 20 Minuten unter geringer Hitze köcheln.

Dann rührst Du die Nudeln mit unter, lässt den Ötzi Dopf bei offenem Deckel noch ziehen und zum Schluss rührst Du den Käse mit unter.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

