

Fideo- Nudel Eintopf mit Schweinefleisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:50 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '1:50 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Der etwas andere Nudel Eintopf, zünftig, herzhaft, mit italienischem Flair

Zutaten

- 650 g Schweineschulter in 2 cm großen Würfeln
- 100 g Fideo - Edelnudeln, gebrochen (z.B. vom Barilla)
- Ersatzweise Fuseli oder Spaghetti
- 750 ml Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 1 - 2 El Pflanzenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 g geschälte ital. Tomaten /Dose
- 150 g Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 350 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g gestiftete Mandeln, geröstet
- 1 Tl Zimtpulver
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 1 Briefchen Safran in Fäden, ersatzweise Kurkuma
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, fein mit Salz gerieben
- 1 Lorbeerblatt
- Abrieb 1 Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Knoblauch, Zimt, Safran, Salz und Pfeffer mischen; das Fleisch damit würzen, etwas durchziehen - marinieren lassen.

Schritt2

In einem großen Bratentopf mit Pflanzenöl, bei starker Hitze, in 2 - 3 Chargen scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Zunächst heraus nehmen und die Zwiebeln in dem Bratfett anschwitzen.

Schritt4

Mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Das Fleisch wieder dazu geben, ebenso die Tomaten und die Brühe.

Schritt5

Mit dem Zitronenabrieb, Lorbeer und Safran würzen; ca. 1 Stunde leise köcheln lassen.

Schritt6

Dann folgen die Selleriewürfel für weitere 30 min., hin und wieder umrühren. In den letzten 12 min. die Fideo- Nudeln unterrühren, zu Ende garen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit den Mandeln und dem gehackten Selleriegrün bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** für jeden tag, Hauptgerichte, mit italienischem Flair, schweinefleisch, Zünftig, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fideo-nudel-eintopf-mit-schweinefleisch/>