

Chüngel-Giglette mit Ratatouille und Basilikum



Für dieses Schmorrezept lohnt es sich eine grössere Menge zuzubereiten, da dies ein ideales Gericht zum Aufwärmen ist.

Rezept für 4 Personen als Hauptgericht

Chüngel-Giglette:

- 4 Stk. Chüngel-Giglettes SELECTION MAAGIQUE à 200g
- 1 Esslöffel Mehl
- 200g Weisswein
- 300g Wasser
- 10g Hühnerbouillonpaste
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter oder Olivenöl
- frischer Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

- Die Kaninchenteile würzen, und in Olivenöl oder Bratbutter kräftig anbraten.
- Zwiebeln und Knoblauch beifügen und kurz mit dünsten.
- Die restlichen Zutaten während des Anbratens abwägen und alles kalt mischen.
- Die Kaninchenteile damit ablöschen.
- Ca. 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Die Kaninchenstücke aus der Sauce stechen, warm stellen, die Sauce zur gewünschten Dicke einkochen.
- Das Fleisch wieder zurück in die Sauce legen und aufkochen.
- Das Ratatouille auf die vorgewärmten Teller verteilen, die Giglettes darauf legen, mit der Sauce napieren und mit den frischen Basilikumblättern ausgarnieren.

Ratatouille:

- 100g Aubergine in kleine Würfel geschnitten
- 80g geschälte gelbe und rote Paprika in kleine Würfel geschnitten
- 80g Zucchini in kleine Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel tomates concassées oder 1 Tomate geschält und in Würfel geschnitten
- ca. 60cl Olivenöl zum Braten
- 2 Esslöffel Olivenöl extra vergine zum Abschmecken
- 2g ca. 8 Basilikumblätter in Streifen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Auberginenwürfel würzen und in viel Olivenöl heiss braten.
- Samt dem Öl in ein Sieb mit einer Schüssel darunter abschütten.
- Das Öl wieder zurück in die Bratpfanne geben und das Gleiche mit den Paprika- und Zucchiniwürfeln machen.
- Die restlichen Zutaten beifügen, aufkochen, abschmecken und erkalten lassen.

Tipp:

- Viele Leute vertragen (so wie ich) die Haut der Paprika nicht. Schälen Sie doch die knackig frischen, rohen Paprika mit einem Sparschäler. So stösst er Ihnen nicht mehr den ganzen Abend auf.