

Chüngel-Giglette mit Steinpilzen



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
- 20g getrocknete Steinpilze
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter oder Olivenöl
- 4 Kräutersträusschen zum Garnieren

Zubereitung:

- Die Steinpilze mindestens 30 Minuten, knapp mit kaltem Wasser bedeckt einweichen.
- Das Einweichwasser jedoch nicht wegschütten – ein Geschmacksträger ginge verloren!
- 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.
- Steinpilze und das Einweichwasser beifügen.
- 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, aufkochen und servieren.
- Mit den Kräutersträusschen garnieren.

Tipp:

- Couscous, Polenta, Kartoffelstock oder Spätzle dazu servieren.