



Keller's Rezeptdienst

Nr. 76	April	2009
Gitziragout im Apfelwein geschmort mit Kräutern und Frühlingkartoffeln		

ZUTATEN: für 8 Personen

3 kg Gitziragout
7 EL Olivenöl zum Anbraten
0.5 TL Kräutersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 reife Tomaten
400 g neue, möglichst kleine Frühkartoffeln
2 EL Kochsalz
2 gehackte Zwiebel
4 zerdrückte Knoblauchzehen
2 entkernte, gehackte Chilischoten
3 dl Apfelwein
Meersalz «Fleur de Sel»
2 TL Akazienhonig
Salbei zum Garnieren
2 Parisette

ZUBEREITUNG

1. 2 l Wasser aufkochen.
2. Den Stielansatz der Tomaten wegschneiden und auf der Gegenseite ein Kreuz einritzen. In eine Schüssel legen. Mit der Hälfte des kochenden Wasser übergiessen und 2 Min. stehen lassen. Mit kaltem Wasser abkühlen und die Haut abziehen. Die Tomaten kleinschneiden.
3. Die Kartoffeln halbieren, im kochenden Wasser mit 1 Esslöffel Kochsalz 3 Min. kochen, in ein Nudelsieb abschütten und ausdampfen lassen.
4. Ofen mit einem Bräter auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das 4 EL Olivenöl im Bräter heiss werden lassen.
5. Das Ragout mit dem Kräutersalz und Pfeffer würzen. Im Bräter rundherum gut anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Honig und Chilischote kurz mitdünsten. Die kleingeschnittenen Tomaten dazugeben.
6. Im Ofen das Ganze braten bis die Bratflüssigkeit eingedickt ist. Mit dem Apfelwein ablöschen. Die Kartoffeln dazugeben. Den Ofen auf 180°C zurückstellen und zugedeckt ca. 45 Min. garen.
7. 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Salbeiblätter frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen kurz vor dem Servieren im Ofen 2 Min. wärmen.
8. Das Gitziragout in vorgewärmte tiefe Teller anrichten, mit den frittierten Salbeiblättern garnieren und mit frisch gebackener Parisette servieren.

Weinempfehlung: Nero d'Avola

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch