



Sizilianisches Ragout mit Rindswurst

mit Fenchel und Rosinen, dazu Reis



ca. 30min



3-4 Personen

Pinienkerne, Zitrone, frische Kräuter – kannst du es auch riechen? Wir haben uns geistig bereits nach Sizilien abgesetzt, vielleicht, um zum Ursprung unseres heutigen Gerichts zurückzukehren, vielleicht aber auch nur, weil es eine schöne Vorstellung ist. Feiner Fenchel und Tomaten verstärken das Fernweh, Reis und Rindswurst bringen uns etwas auf den Boden zurück. Doch dann: Rosinen und Chili! Wir ergeben uns dem Genuss ...

Was du von uns bekommst

- 400g Basmatireis
- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 15g frisches Basilikum, Minze & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 4 Rindswürste
- 2 Päckchen Rosinen ¹²
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Packungen Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 29.9g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Fenchel** halbieren und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kräuter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben.



4. Wurst anbraten

Die **Wurst** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne nicht auswischen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedriger Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Ragout kochen

Den **Knoblauch**, die **Rosinen** und **2TL Chiliflocken** mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Fenchel**, die **Tomaten** und die **1/2 Pinienkerne** 4-5Min. mitbraten, dann mit der Brühe ablöschen. Die **1/2 der Kräuter** und die **1/2 der Zitronenschale** unterrühren und noch 4-6Min. garen. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.



3. Pinienkerne anrösten

Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Das **Brühgewürz** in 600ml heißem Wasser auflösen.



6. Ragout verfeinern

Die **Zitrone** in Spalten schneiden. 2EL Butter in das **Ragout** rühren, dann die **Wurst** zugeben. Das **Ragout** erneut kurz aufkochen lassen und mit **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem **Reis** anrichten, nach Belieben mit den **restlichen Kräutern**, **Pinienkernen**, **Chiliflocken** und **Zitronenschale** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.