



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 ...

- 300g Basmatireis
- 2 Fenchelknollen
- 2 Knoblauchzehen
- 15g Basilikum, Minze & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Pinienkerne
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 4 Rindswürste
- 50g Rosinen ¹²
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 500g Kirschtomaten

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

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

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

Energie 748kcal, Fett 33.5g,
Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 28.3g



In einem mittelgroßen Topf 600ml 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 **Minze- und Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben.



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



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



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.



Die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Brühgewürz** in 600ml heißem Wasser auflösen.



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.