



Muscheleintopf

mit Fleisch und Geflügel

Dieses kräftige Gericht ist dem traditionellen „Carne de Porco à Alentejana“, einem portugiesischem Eintopf mit Muscheln und Schweinefleisch, entlehnt. Die Muschelbrühe ist einfach himmlisch!

Schritt 1: Artischocken säubern, Spitzen nach Bedarf abschneiden und halbieren. In eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer halben Zitrone legen und beiseite stellen.

Schritt 2: Rinderrippe und die Bratwürste scharf anbraten oder grillen, danach bei kleiner Hitze oder im Ofen bei 120 Grad 20 Minuten garen. Das Fleisch abkühlen lassen und den Fleischsaft auffangen..

Schritt 3: Während das Fleisch gart, die beiden Stubenküken putzen und von allen Seiten in Butterschmalz oder Biskin anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln. Hin und wieder wenden. Danach abkühlen lassen.

Schritt 4: Die Artischockenhälften aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und trockentupfen. In etwas Biskin oder Butterschmalz bei großer Hitze von beiden Seiten scharf anbraten und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Hitze reduzieren. Die gehackten Tomaten und Fenchelsamen hinzufügen und dann bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Erst ganz zum Schluss die Kirschtomaten und das Paprikapulver hinzufügen, einmal umrühren, beiseite stellen und ruhen lassen.

Schritt 5: Das abgekühlte Fleisch und Geflügel vom Knochen lösen, und zusammen mit der Bratwurst in grobe Würfel schneiden. Den Fleischsud zu den Artischocken geben. Knochen entsorgen; auch die Haut, Knochen und Sud vom Geflügel werden entsorgt oder mit einem Suppenhuhn zu einer Hühnersuppe weiterverarbeitet.

Schritt 6: Die Muscheln nach dem Grundrezept (siehe Spaghetti mit Muscheln) kochen.

Schritt 7: Fleisch, Geflügel, Artischocken und Tomaten mit dem Sud mit den Muscheln und dem Muschelsud in einem großen Topf vermengen, ganz kurz zusammen aufkochen. Auf Tellern anrichten und mit dem groben, schwarzen Pfeffer bestreuen. Sofort servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot am besten.

Weinempfehlung: Zu diesem Gericht serviert man am besten den gleichen Wein, den man auch für den Muschelsud verwendet hat. Ideal passt ein Entre-Deux-Mers oder ein Chardonnay ohne Holznoten. Auch Albariño, Muscadet oder Rosé sind ausgezeichnete Begleiter.



Zutaten (für ca. 8 Personen)

- 2 kg Venusmuscheln und Zutaten aus dem Grundrezept
- 6 bis 8 kleine Artischocken
- 12 aromatische Kirschtomaten
- Saft einer halben Zitrone
- 300 g Rinderrippe mit Knochen
- 2 Stubenküken
- 4 grobe Bratwürste
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Rosenpaprika
- ½ Dose gehackte Tomaten
- 1 EL grob gestoßener Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz oder Biskin
- 250 ml Weißwein

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Quelle: eigenes Rezept



CASA VINEA
BAGN - BAGN

Delikatessen - Accessoires
www.casavinea.com