

Chochete vom 13. Oktober 2010

Ragout aus Kürbis, Quitten und Pilzen mit Bulgur



Zubereitung:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden

Kürbis schälen und in Scheiben schneiden

Quitten schälen, Kerngehäuse wegschneiden und in Schnitze schneiden.

Pilze in heissem Olivenöl anbraten, mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen, salzen und pfeffern.

Pilzjus passieren und warm halten.

Kürbisstücke in Olivenöl beidseitig anbraten und würzen. (warm halten)

Quittenschnitze in Olivenöl beidseitig anbraten und würzen. (warm halten)

Bratensatz mit Pilzjus ablöschen, wenig körnigen Senf begeben und mit Rahm verfeinern. Aufkochen lassen.

Pilze, Kürbisstücke, Quittenschnitze auf Teller verteilen und mit einer kleinen Portion Bulgur oder Couscous servieren.

250 g Bulgur ca. 25 Minuten in Salzwasser einkochen. Anschliessend würzen (scharfes Curry, Pfeffer, Salz) und servieren.