

Rezept

Geschmorter Chicorée in Senfsahne

Ein Rezept von Geschmorter Chicorée in Senfsahne, am 19.04.2024

Zutaten

6 Stauden Chicorée (je ca. 200 g)	1 Zwiebel
3 Zweige Thymian	6 Stängel Petersilie
100 g durchwachsener Speck	2-3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 EL scharfer Senf	150 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
100 ml Weißwein (ersatzweise Brühe)	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Chicoréestauden waschen, längs halbieren und die Strünke keilförmig so herausschneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Thymian und Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und getrennt voneinander grob hacken. Den Speck in schmale Streifen schneiden.
2. In einer großen beschichteten Pfanne 1-2 EL Öl erhitzen. Darin den Speck bei mittlerer Hitze goldbraun braten, herausnehmen. Eventuell noch etwas Öl zum Bratfett gießen und die Chicorées darin beidseitig braun anbraten, salzen und pfeffern. Chicorées herausnehmen, Zwiebel im Bratfett goldgelb andünsten, Senf einrühren und mit Brühe, Wein und Sahne aufgießen. Die Sauce 3-4 Min. bei großer Hitze einkochen lassen.
3. Dann Chicorées, den Thymian und die Hälfte der Petersilie in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorées ca. 40 Min. zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren lassen, dabei die Hälften ein- bis zweimal wenden. Die fertigen Chicorées mit den Speckstreifen und der übrigen Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln oder Reis servieren.