

## Rezept

# Panierte Chicoréeviertel mit Speck-Aprikosen

Ein Rezept von Panierte Chicoréeviertel mit Speck-Aprikosen, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen	<b>150 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Quittensaft)
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm)	<b>2</b> rote Chilischoten
<b>100 g</b> Frühstücksspeck in dünnen Scheiben	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>200 g</b> passierte Tomaten	<b>2 TL</b> Honig
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
<b>3</b> dicke Chicoréestauden (ca. 750 g)	Salz
<b>150 g</b> altbackenes dunkles Brot (ersatzweise Semmelbrösel)	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>50 g</b> Mehl
	<b>100 g</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Für die Speck-Aprikosen die Aprikosen mit dem Wein einmal aufkochen. Ca. 30 Min. quellen und weich werden lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischoten waschen, vom Stiel befreien und mit den Kernen in feine Ringe schneiden.
2. Die Aprikosen aus der Einweichflüssigkeit nehmen und in Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in Streifen schneiden und mit der Zwiebel im Öl bei mittlerer Hitze einige Min. anbraten. Knoblauch, Ingwer und Chili dazugeben und kurz mitbraten.
3. Die Aprikosen, die Einweichflüssigkeit und die Tomaten dazugeben. Mit dem Honig, dem Zitronensaft und Salz abschmecken und offen bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Den Chicorée von den Strunkenden und allen welken Blättern befreien, waschen und der Länge nach in Viertel schneiden. In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Chicoréeviertel einlegen und bei starker Hitze 1 Min. kochen lassen. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Das Brot in Stücke brechen und mit dem Koriander in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Oder den Koriander im Mörser zerdrücken und mit den Semmelbröseln mischen. Das Mehl auf einen Teller geben, die Eier in einen anderen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.

6. Die Chicoréeviertel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Dann durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Bröseln wenden. Das Butterschmalz in zwei großen Pfannen erhitzen. Die Chicoréeviertel darin bei mittlerer Hitze pro Seite in 4 – 5 Min. knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und sofort mit den Speck-Aprikosen servieren.