

Adrio

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Adrios (1 pro Person)
- Olivenöl
- 200g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 4...5 Essiggurken
- 2 gehäufte Esslöffel Weissmehl
- 2dl Fleisch-Bouillon (heisses Wasser mit ½ Bouillonwürfel)
- 2dl Rotwein
- 2dl Saucenhalbrahm (Rama)
- Salz
- Pfeffer
- Piment d'Espelette (Chili)

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Champignons waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.
- Peperoni rüsten und in dünne Streifen schneiden.
- Die Essiggurken längs in dünne Streifen schneiden.

Zubereitung:

- Die Adrios in der Bratpfanne in etwas Öl allseitig ca. 8 Minuten anbraten. Warm stellen.
- In einem kleinen Topf das Mehl in etwas Öl ca. 2 Minuten leicht anrösten (Mehlschwitze).
- In der Bratpfanne auch in etwas Öl die Zwiebeln dünsten, dann die Peperonistreifen mitbraten und zuletzt Knoblauch und Champignons zugeben und leicht braten.
- Alles in den Topf geben und unter die Schwitze rühren.
- Bouillon, Rotwein, Rahm und Essiggurken sehr gut unterrühren und etwas köcheln.
- Die Sauce soll leicht sämig sein, ggf. mit Wasser noch etwas verdünnen.
- Mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch Chili abschmecken.
- Die Adrios und die Sauce in eine Ofenform (oder noch perfekter in einen Le Creuset Bräter) geben und im Ofen bei 200°C ca. 10 Minuten garen lassen.
- Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp:

- Beilage: Kartoffelstock oder Spätzli
- Adrio ist eine beliebte Schweizer Brühwurst. Das Adrio wird jedoch nicht in einen Naturdarm eingefüllt, sondern im Schweinsnetz eingewickelt. Die Füllung besteht aus fein gemahlenem Brät aus Schweine- oder Kalbfleisch und im Original klein gewürfelter Schweins- oder Kalbsleber.



Rodolfos

Lieblingsrezepte