

Rezept für Blutzer-Ratatuii

Traditionell, adaptiert von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

60 dag	Blutzer (Hokkaido oder Butternut)
15 dag	Zucchini
2	Paprika, gelb und rot
2	Zwiebeln klein geschnitten
2	Knoblauchzehen
250 ml	passierte Tomaten
	Salz,
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Cayennepfeffer
	Thymian
	Rosmarin
	Oregano
	Anissamen
	Fenchelsamen
	1 TL Zucker
	Weißwein, Brandy(Weinbrand)
	Suppenpulver
	Butter oder gutes Olivenöl

Zubereitung:

Grob gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch mit den Kräutern und hell anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit den passierten Tomaten ablöschen. Nach Geschmack Suppenpulver hinzufügen und ca. eine halbe Stunde schmoren lassen.

Blutzer, Zucchini und Paprika in größere Würfel schneiden und getrennt anbraten bis sie hellbraun sind. Den Blutzer mit Weißwein und Brandy ablöschen.

Alle Zutaten vermischen und ca. 15 Minuten köcheln. Die Gemüse sollten noch bissfest sein.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer (Cayennepfeffer) und den Kräutern abschmecken. Etwas Butter oder gutes Olivenöl einrühren.