# Hähnchenbrust-Pilz-Ragout in Marsala-Portwein-Sauce mit Basmatireis



Geflügel mit Reis

Ein sehr schmackhaftes Ragout, mit kleingeschnittener Hähnchenbrust und Champignons, dazu Basmatireis. Und eine leckere Sauce aus Marsala und Portwein.

Ich verwende diesmal ausnahmsweise Gemüsefond, um die Sauce zu würzen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hähnchenbrust
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- Marsala
- Portwein
- 1 TL Gemüsefondpulver
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter
- 125 g Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Hähnchenbrust in grobe Stücke zerschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Hähnchenbrust und Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit jeweils einem sehr großen Schuss Marsala und Portwein ablöschen. Gemüsefondpulver dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Reis in einen tiefen Teller geben. Ragout mit viel Sauce darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

# Girandole in reduzierter Zwiebel-Portwein-Marsala-Sauce



Leckeres Pasta-Gericht

Da die Sauce vom gestrigen Braten sehr gut gelungen war, habe ich sie nochmals alleine ohne Fleisch für ein Pasta-Gericht zubereitet.

Der Übersichtheit halber liste ich die Zubereitung hier nochmals auf.

Die Sauce ist würzig und sehr schmackhaft.

Als Pasta wähle ich Girandole. Dies ist eine sehr saucensüffige Pastasorte und zudem in 6 Minuten gegart.

*Mein Rat:* Ganz nach dem Spruch, die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce, gebe ich die gegarten Girandole in den Topf mit der Sauce, verrühre alles

gut und gebe dieses Pastagemisch in einen tiefen Pastateller.

**Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Girandole
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Lauchzwiebel
- 50 ml Portwein
- 50 ml Marsala
- süßes Paprikapulver
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

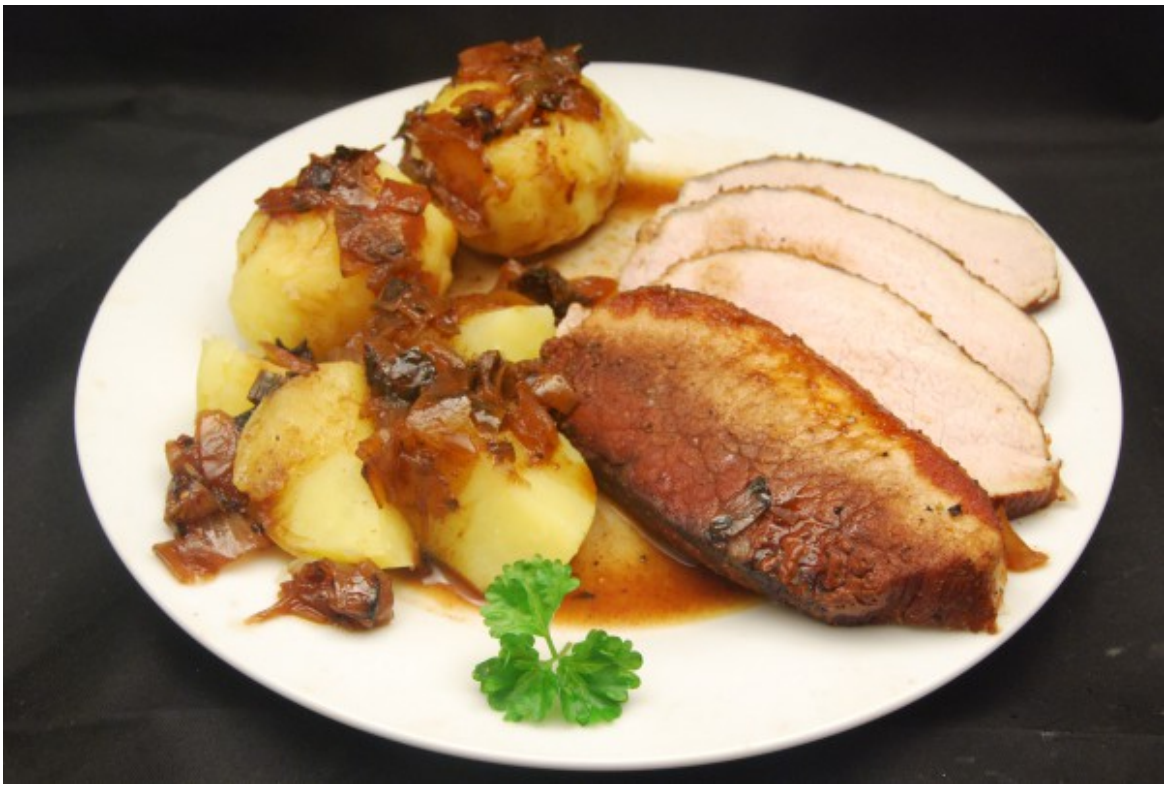
Zwiebel in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit Portwein und Marsala ablöschen. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in die Sauce geben und gut vermischen.

Pastagemisch in einen tiefen Pastateller geben, mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

# Schweinebraten mit Salzkartoffeln in reduzierter Zwiebel-Marsala-Portwein-Sauce



Leckerer Braten mit Kartoffeln

Ich hatte seit langem wieder Portwein und Marsala gekauft, natürlich nicht zum Trinken, sondern zum Kochen. Ich habe einen Schweinebraten gebraten und mit den Alkoholika und einer Zwiebel eine feine Sauce zubereitet.

Das Ganze ergibt eine sehr würzige, schmackhafte Sauce.

Dazu habe ich einfach Salzkartoffeln gewählt. Wer sagt übrigens, Produkte vom Discounter haben keine Qualität und schmecken  nicht? Die Bio-Kartoffeln von meinem Discounter sind sehr wohlschmeckend.

*Mein Rat:* Zu so einem leckeren Gericht verwendet man am besten

grobes Meersalz und weißen Pfeffer, beides aus der Mühle.

**Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Schweinebraten
- 3–4 Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Portwein
- 100 ml Marsala
- süßes Paprikapulver
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Braten wieder dazugeben. Portwein und Marsala dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Deckel vom Schweinebraten wegnehmen und die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 20–30 Minuten reduzieren, bis nur noch wenig von der Sauce übrig ist. Sauce abschmecken.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten garen.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Bratenscheiben auf einen Teller geben, Salzkartoffeln dazugeben und großzügig Sauce über den Kartoffeln verteilen. Servieren.