Scottiglia - toskanischer Schmortopf

Zutaten

- 250 g Kalbfleisch
- 250 g Schweinefleisch
- 500 g Hähnchenschenkel
- 50 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 180 g Möhren
- 150 g Staudensellerie
- 400 g Flaschentomaten a.d. Dose
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 250 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 4 EL Olivenöl
- 125 ml Weißwein
- 12 Slightly leveled tablespoons Ciabatta

Zubereitung

1. Kalbfleisch und Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Hähnchenschenkel im Gelenk teilen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen, eine in kleine Würfel schneiden, die zweite durchpressen. Möhren putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten abgießen, Saft auffangen und die Tomaten hacken. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln. Jeweils die Hälfte davon mit Küchengarn zu einem Sträußchen zusammenbinden. Die restlichen Kräuterblättchen von den Steilen zupfen und klein schneiden.

2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und die Brühe heiß halten.

3. In einem Schmortopf das Fleisch schichten. Olivenöl dazu gießen, Zwiebeln, gehackten Knoblauch, Möhren und Sellerie zufügen und erhitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Sobald das Gemüse etwas Farbe angenommen hat, Tomaten samt Saft, Kräutersträußchen sowie Weißwein zufügen und einkochen. Die heiße Brühe nach und nach zugießen und ebenfalls einkochen. Zum Schluss sollte die Sauce eine schöne, leicht dickliche Konsistenz aufweisen. Schmortopfinhalt in ca. 50 Minuten weich garen. Kräutersträußchen entfernen.

4. Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze (220°C Umluft) vorheizen.

5. Ciabatta auf ein Backblech legen und im heißen Backofen in ca. 4 bis 5 Minuten knusprig goldbraun rösten. Die zerdrückte Knoblauchzehe(n) leicht darüber reiben. In tiefen Tellern verteilen, den Schmortopf darauf anrichten und mit den Kräutern bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	493 kcal
Fett	25 g
Protein	36 g

85 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de