AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

GEDÜNSTETER CHICORÉE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das langsam weich gedünstete Gemüse ist in vielen Haushalten ein vielgewünschtes Schlemmeressen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Chicorée (Endiven)	1 TL	Zucker
50 g	Butter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Chicorée rüsten und der Länge entzwei schneiden. Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Etwas Zucker über die Butter streuen und Chicorée mit der Schnittfläche nach unten in die heisse Pfanne legen.
2. Einen Deckel auf die Pfanne legen und 15 Min. mit kleiner Hitze garen lassen. Chicorées müssen nun fast gar sein. Deckel entfernen, zurückhaltend abschmecken und Gemüsesaft einkochen. Die Schnittfläche darf nun leicht karamellisiert sein.
3. Chicorées mit dem süsslichen Saft servieren.