

Topinambur-Eintopf mit Luganighe und Zitrone

Zutaten: (4 Personen)

4 Tessiner Luganighe (Schweinswürstchen je ca. 100 g)
 600 g Topinambur, geschält und in Stücke geschnitten
 2 grössere Zwiebeln, grob gehackt
 2 Knoblauchzehen, in feine Schieben geschnitten
 ½ TL Fenchelsamen, leicht angeröstet
 ca. 7 dl Gemüse-Bouillon
 1 Bio-Zitrone, geviertelt
 kleines Stück (ca. 5 cm) vom Stangensellerie
 glattblättrige Petersilie, grob gehackt
 Olivenöl, zum Anbraten

Zubereitung:

Die Luganighe in Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten, bis sie Farbe annehmen. Die angebratenen Wurststücke aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im selben Olivenöl auf kleinem Feuer die Zwiebeln anbraten, bis diese ganz weich sind. Nach ca. 10 Min. den fein geschnittenen Knoblauch und die Fenchelsamen zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Die Topinamburen schälen und in Stücke schneiden. Sind die Zwiebeln ganz schön weich, gibt man die Topinambur-Stücke dazu und lässt diese leicht anbräunen. Dann die Luganighe, die Zitronenspalten und den Stangensellerie dazugeben und alles mit der Bouillon ablöschen, sodass alle Zutaten gerade mit Flüssigkeit bedeckt sind. Kurz aufkochen und dann zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen bis die Topinamburen gar sind. Zwischendurch allenfalls kurz umrühren und etwas Bouillon nachgiessen. Mit Salz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die grobgehackten Petersilie unterrühren.

(Rezept nach Nigel Slater, Gemüse - von der Aubergine bis zur Zwiebel, Dumont Verlag)
