

Ratatouille

Zutaten:

3 Zwiebeln
4 – 6 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
150 ml Noilly Prat
750 g Auberginen
750 g runde oder lange Zucchini
3 rote Paprika
3 gelbe Paprika
1.2 kg gewürfelte Tomaten
Herbes de Provence
250 ml Gemüsebrühe
Salz
Piment d'Espelette
(braunen) Zucker
normales Olivenöl (zum Anbraten)
feines Olivenöl (über das fertige Ratatouille geben)

Zwiebeln würfeln (kann man auch mit dem Mixer kleinhackeln, aber nicht zu Püree machen, sondern es sollen noch deutlich Würfel sein) und in Olivenöl glasig dünsten.

Dann in der Mitte des Topfs eine freie Stelle schaffen, Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark darin anbraten. 1 gestrichenen TL Zucker zum Mark geben und unter verrühren mitbraten. Zwiebeln und Tomatenmark gut vermischen.

Noilly Prat dazu geben, einen evtl. Bratansatz am Topfboden damit ablösen.

Topf zur Seite stellen

In einer Pfanne mit heißem Olivenöl nach und nach die Gemüse rund herum anbraten, bis sie deutliche Bratspuren aufweisen. Die gebratenen Gemüsestücke dann jeweils in den Topf zu den Zwiebeln geben:

Auberginen in ca. 2 cm große Würfel geschnitten

Zucchini in knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten (bei großen, runden Zucchini, die Scheiben halbieren oder vierteln, damit es mundgerechte Stücke werden)

Paprika in knapp 1 cm breite und 2 – 4 cm lange Streifen schneiden. Beim Paprika anbraten kann man ganz zum Schluss noch eine Prise Zucker über die Paprika geben, der dann in der Pfanne noch etwas karamellisiert

Den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. In den Topf zu den Zwiebeln und Gemüsen geben.

Das Ganze mit ca. 20 Umdrehungen aus der Kräutermühle mit den Provencekräutern würzen (im Sommer kann man natürlich statt der getrockneten Kräuter auch frische verwenden, soweit

vorhanden: 1 Zweig Rosmarin (Nadeln vom Stiel zupfen und feinst hacken) und 1 EL frische Thymianblättchen. Je nach persönlichem Geschmack

Tomatenwürfel untermischen (im Winter lieber Dosentomaten als frische aber geschmacklose Treibhaustomaten), Gemüsebrühe zugießen und mindestens 1 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen (siehe Video), wenn Sie es im Topf zubereiten. Ab und zu umrühren und sich vergewissern, dass nichts am Topfboden anbrennt (mit dem Kochlöffel bis auf den Grund gehen und am Boden rumrühren)

Bereiten Sie es im Bräter zu, dann geben Sie ihn zugedeckt für ca. 1 ½ Stunden in den auf 180° vorgeheizten Ofen

Die Gardauer hängt erstens vom Flüssigkeitsgehalt der Tomaten ab. Deshalb nach 1 Stunde kontrollieren: gut umrühren und sehen, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist. Ist es noch zu flüssig, muss es noch weitergaren – eventuelle ohne Deckel, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Zweitens hängt es von Ihrem persönlichen Geschmack ab: mögen Sie die Gemüse weich, so dass sie im Mund richtig gehend schmelzen, braucht es eher 1 ½ Stunden (fehlt dafür noch Flüssigkeit, geben Sie einfach nochmal 100 ml Brühe zu.

Mögen Sie dagegen im Kern noch einen leichten Biss, dann genügt meist 1 Stunde – probieren Sie einfach (Achtung: heiss!)

www.robert-de-paca.com