

Tintenfisch in Tomatensauce (scharf)

Zutaten für 4 Personen:

800 g Tintenfisch Tuben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Dose gestückelte Tomaten (800 g)
1 Staudensellerie
1 Knolle Fenchel
1 rote Chilischote
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl, 2 EL Kapern
20 schwarze Oliven, entkernt
2 cl Weinbrand
100 ml Weißwein
½ Bund Petersilie
1 Baguette

Zubereitung

Den Tintenfisch ganz langsam auftauen lassen, gut abwaschen und in 2 cm breite Ringe schneiden.

Sellerie und Fenchel in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Chilischote aufschneiden, entkernen und auch in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Fenchel und den Staudensellerie darin glasig braten. Knoblauch kurz mitbraten.

Zubereitung

Die Tintenfischringe, die Tomaten und die Chilistreifen untermischen.

Weißwein und Weinbrand zugießen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt garen lassen.

Dann die Kapern und Oliven zugeben und noch weitere 10 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen.

Einen Tintenfischring probieren, er muss butterweich sein. Sonst noch etwas länger garen lassen.

Mit Petersilie garniert servieren, Baguette dazu reichen.

Unsere Weinempfehlung:

Ursprung, ein Cuvée von Cabernet Sauvignons, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos von Markus Schneider

Guten Appetit!