

# Chüngel à la Mattenhof

Kochzeit ~ 90 min. / Rüstzeit ~ 20 min. / grosse Gusspfanne

1 Chüngel ~ 1,5 kg

250 g Zwiebeln

3-5 Knoblauchzehen

250 g Tomaten

250 g Rüebli

250 g Peperoni (Rot/Gelb/Grün)

250 g Sellerie

250 g Lauch

≥3 dl Bouillon

1 dl Weisswein

1 kleine Pfefferschote, Salz, Gewürzmischung

(zB. Basilikum, Salbei, Rosmarin je nach Geschmack)

1. Chüngel zerlegen.
2. Chüngel mit Zwiebeln, Knoblauch und den Gewürzen andämpfen.
3. Tomaten, Rüebli, Peperoni, Lauch und den Sellerie in kleine Würfel schneiden.
4. Chüngel mit dem Weisswein ablöschen.
5. Gemüse und Bouillon begeben und auf mittlerer Hitze ca. 90 min. schmoren lassen.
6. Chüngel in vorgewärmter Platte anrichten. Gemüse über den Chüngel passieren.