

IMAGE BY ULLEO ON PIXABAY



Schwarzer Bulgur

MIT SCHALOTTEN



PHOTO © ALTENGRUBER

MICHAEL PHILIPPS
Restaurant Feltgenhof, Moers
Wurzeln in Deutschland

ZUTATEN für 6 Personen

- 200 g Bulgur
- 3 Schalotten feingewürfelt
- 40 g Butter
- 0,2 l Weißwein
- ca. 1 l Kalbsfond
- 6 EL Olivenöl
- Saft einer Limette
- 1 Päckchen Sepiatinte

ZUBEREITUNG

Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Die fein gewürfelten Schalotten in einem anderen Topf in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Bulgur dazu geben und auch glasig werden lassen.

Jetzt würzen und danach mit Weißwein ablöschen. Dann mit der heißen Brühe bedeckt begießen. Bei niedriger Hitze köcheln und immer wieder mit der heißen Brühe angießen, bis der Bulgur die richtige Konsistenz hat. Zum Schluss dann abschmecken.

Sepia-Tinte und die Butter noch unterziehen.