

Safranteigwaren

Rezept für 4 Personen

500gr Penne
Stk. 1 500mg-Packung Safran
Stk. 1 400gr-Packung Brätkügel
6 EL Rosinen
0,25 L Halbrahm
50gr Kochbutter
Stk. 1 grosse Zwiebel
1 Fl Weisswein (Epees, Féchy)

- 1 Brätkügel mit dem Messer vierteln.
- 2 Zwiebeln schälen und in ganz feine Längsstreifen schneiden.
- 3 Den Kochbutter in einer grossen Pfanne erhitzen. Die Brätkügel, Zwiebel und die Rosinen dazugeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten andünsten.
- 4 In der Zwischenzeit die Penne in Salzwasser kochen.
- 5 Die angedünsten Brätkügel, Zwiebeln und Rosinen in der Pfanne mit Weisswein überdecken und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen (der Rest des Weissweins ist für den Koch).
- 6 Das Ganze mit Halbrahm bedecken und den Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Unter ständigem Rühren nach eigenem Geschmack die Sauce mit zusätzlich Butter, Rahm oder Weisswein ausbalancieren.
- 8 Die gekochten Penne dazugeben und noch für ein paar Minuten auf tiefster Hitze ruhen lassen