

Cannelloni aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Cannelloni

1,4 kg gemischtes Hackfleisch
2 Eier (Größe M)
80 g Kapern
1/2 Bund Thymian
3 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
320 g Cannelloni-Hülsen
200 g Mozzarella
150 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Für den Sugo

1 l gehackte Tomaten aus der Dose
200 ml Rotwein
1/2 l Rinderfond
2 Möhren (groß)
1/2 Knollensellerie
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Zucker
4 Anchovis aus dem Glas
Olivenöl
Salz, Pfeffer

"Wenn ich mal keinen Bock auf Lasagne habe, überbacke ich mir halt Cannelloni" hat mein ehemaliger Mitbewohner in unserer Studienzeit oft gesagt. Aber nicht nur er ist absoluter Fan von den üppig gefüllten Geschmacks-Rohrbomben. In Italien und Spanien Nationalgericht (Canelons), bei uns eines der besten Entscheidungen für deinen Dutch Oven überhaupt.

Saftiges Hack vermischst du mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und einer satten Ladung Kapern. Diesen Stoff aus dem Träume sind schiebst du dann in die Cannelloni-Hülsen und überbäckst sie mit einer Ladung Mozzarella und selbstgemachter Tomaten-Sugo in deinem Dutch Oven. Wenn das nicht Hard-Core-Foodporn ist weiß ich aber auch nicht mehr.

Stell den ganzen Pott einfach in die Mitte auf den Tisch und lass deine Freunde reinhauen. Denn zusammen aus einem großen Topf essen gehört in Italien genau so dazu wie die 1--4 Gläser guter Rotwein zur Pasta. Basta!

- 1 -

Für die Sugo: Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In den Dutch Oven geben, mit Zucker und 1 EL Salz bestreuen, mischen und 20 Minuten stehen lassen.

- 2 -

Einen guten Schuss Olivenöl in den Topf geben und Gemüsewürfel auf dem Seitenkochfeld bei mittlerer Hitze 4 Minuten anschwitzen. Anchovis dazugeben und 3 Minuten mitrösten, bis sie sich fast aufgelöst haben. Rotwein dazugeben und ca. 10 Minuten auf 1/3 reduzieren lassen. Fond, Tomaten und Rosmarin dazugeben und mit halb geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze 20 Minuten einköcheln.

- 3 -

Cannelloni aus dem Dutch Oven

Für die Füllung: Knoblauch und Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Thymian abzupfen und mit den Kapern grob hacken. Zusammen mit Eiern und Hack gleichmäßig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Gasgrill auf 200 °C indirekte Hitze vorheizen.

- 5 -

Cannelloni-Hülsen mit Hackmischung füllen, jeweils einmal komplett in die Sugo tunken und senkrecht nebeneinander in den Dutch Oven aufstellen. Parmesan reiben und Mozzarella in Würfel schneiden. Käse gleichmäßig über die Cannelloni streuen und 1 Schuss Olivenöl obenauf geben.

- 6 -

Deckel aufsetzen und ca. 40 Minuten in der indirekten Zone überbacken, bis die Cannelloni al dente sind.