



Adrio an Tomaten-Champignonsauce

Das Adrio gilt als Schweizer Wurstspezialität, obwohl das Kalbsbrät nicht in einen Wurst darm angefüllt wird, sondern zu Ballen geformt in ein Schweinsnetz eingepackt wird. Das Vorbild dazu stammt aus Savoyen, dem Atriaux, das aus Schweinshackfleisch und Leber zubereitet wird und in ein Schweinsnetz eingepackt wird, das ist natürlich viel deftiger als die Schweizer Variante.

Adrios gehörten bis in die 1980iger Jahre zum Standardangebot der meisten Metzgereien, heutzutage findet man sie eher selten.

Die Zubereitung ist einfach: Man kann sie einfach braten und nature anrichten, oder man schmort sie nach kurzem Anbraten in einer Sauce.

Zutaten (2 Portionen)

2	Adrio à ca. 130g
120g	Champignon
20g	Zwiebel
2dl	Passata di Pomodoro
1dl	kräftige Hühnerbouillon
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons halbieren und zu Scheiben schneiden. Zwiebel eher grob hacken.

Adrios in Bratbutter beidseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Champignons zusammen mit der Zwiebel der gleichen Pfanne anrösten bis die Champignons braune Bratspuren zeigen, sie schrumpfen dabei deutlich ein und werden aromatischer.

Champignons mit der Hühnerbouillon ablöschen, Passata und Rosmarinzweig zugeben. Adrios in die Sauce legen und 12-15 Minuten leicht köcheln lassen. Adrios dabei einmal wenden.





