

# Chipirons mit geräuchertem Knoblauch aus Arleux

Ein Rezept von Grin'Batiche, dem Giganten aus Arleux.

**Zu einer lokalen Spezialität wurde der besondere Knoblauch der aus der Gemeinde Arleux, die im Norden von Frankreich liegt, stammt. In der Genuss Szene ist der Knoblauch Arleux beliebt und begehrt. Das besondere an dem Knoblauch ist, dass er geräuchert wird.**

## Zutaten

- 700 g Chipirons (kleine Tintenfische) oder Kalmar
- 2 Zwiebeln
- 3 Zehen geräucherter Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- 4 cl Armagnac
- 1 Prise Nelkenpfeffer
- etwas Tabasco
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Die Tintenfische ausnehmen, die Eingeweide wegwerfen aber die Tentakeln und den Kopf sowie die braune Sepia (Tinte) aufheben. Die ausgenommenen Tintenfische waschen und säubern, trocknen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- In einer Kasserolle das Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und dann die Tintenfischstücke zugeben und den Knoblauch dazu pressen. Das Ganze mischen und auf mittlerer Flamme köcheln lassen.
- Dann die Sepia mit einem Glas Wasser verdünnen und in die Kasserolle geben. Salzen, pfeffern und Nelkenpfeffer, Tabasco und Armagnac zugeben. Das Gericht eine Stunde köcheln lassen und zum Abschluss mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit Croutons oder Butterreis servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/chipirons-geraeuchertem-knoblauch-arleux/>