

Rezeptideen

Spanischer Abend (06.07.14)

Pulpo a la vinagretta - Krake in Vinaigrette

Zutaten für 10 Pers. :

- 1 Pulpo ca. 1,5kg
- 2 Zwiebeln
- je 1 Paprika rot u. grün
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- 150ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 50ml Sherryessig
- Lorbeer, Pfefferkörner, Rotwein



Zubereitung:

- Pulpo waschen
- Wasser mit einer 1/2 Zwiebel, Salz, Lorbeer, Pfefferkorn und Rotwein aufkochen, Pulpo hinein geben und weich kochen (ca. 1 Std. auf kleiner Flamme), heraus nehmen und abkühlen lassen.
- Nun den Zahn entfernen (sitzt in der Mittes des Kopfes, wo die Beine zusammenlaufen)
- Gemüse waschen, putzen, Gurken entkernen und alles in kleine Würfel schneiden
- Kalten Pulpo auch in ca. 1cm große Würfel schneiden
- Alles miteinander vermischen und mit Olivenöl, Sherryessig, Salz und Pfeffer marinieren.
- 2 Std. ziehen lassen
- Mit Petersilie bestreuen und mit Weißbrot servieren

Quelle: Thomas Hohenschläger