

## Die Küche Spaniens





## Schinkenkroketten Croquetas de jamón

Ein Rezept aus der traditionellen spanischen Küche für hausgemachte Serrano-Schinken-Kroketten, innen weich und cremig, außen knusprig.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Vorspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 3 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten für 24 Stück

65 g Butter

65 g Weizenmehl

500 ml Vollmilch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss frisch gerieben

100 g Serrano-Schinken

2 Ei(er)

200 g Paniermehl

500 g Olivenöl zum Ausbacken

### Vorbereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.

Für die Zubereitung der Serrano-Schinkenkroketten muss zunächst die Béchamelsauce gekocht werden. Dazu geben Sie 65 g Butter in einen Topf oder eine tiefe Pfanne und erhitzen sie, bis sie schmilzt. An dieser Stelle 65 g Weizenmehl hinzufügen. Das Mehl mit der Butter einige Minuten auf kleiner Flamme kochen und nach und nach unter ständigem Rühren 500 ml der zuvor erhitzten Vollmilch dazugeben. Sobald die gesamte Milch hinzugefügt wurde, die Béchamelsauce bei schwacher Hitze kochen, bis sie sich von den Rändern der Pfanne löst.

Wenn die Bechamelsoße fertig ist, wird sie mit Salz und Pfeffer gewürzt und 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss hinzugefügt. 100 g in kleine Würfel geschnittenen Serrano-Schinken zur Béchamelsauce geben, gut verrühren und leicht erwärmen lassen.

Um das Formen der Kroketten zu erleichtern, den Krokettenteig in eine quadratische, mit temperaturbeständiger Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und die Oberfläche glatt streichen. Sobald der Krokettenteig kalt ist, decken Sie ihn mit weiterer Frischhaltefolie ab und stellen ihn für mindestens 3 Stunden oder besser noch über Nacht in den Kühlschrank.

### Zubereitung

Wenn es Zeit ist, die Kroketten zuzubereiten, nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank, stürzen ihn auf ein Blech und entfernen die Frischhaltefolie. Schneiden Sie den Teig in 24 Portionen und legen Sie diese beiseite.

2 Eier in einer Schüssel verquirlen und eine weitere Schüssel mit 200 g Semmelbröseln zum

Bestreuen der Kroketten vorbereiten. Wir nehmen jede der 24 Krokettenportionen und formen sie ein wenig mit den Händen. Dann tauchen Sie sie in das verquirlte Ei und bestreuen sie mit Paniermehl.

Wenn alle Kroketten geformt und mit Teig umhüllt sind, können wir sie eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank stellen, damit sie sich beim Braten nicht öffnen. Dann eine Pfanne mit etwa 500 g Olivenöl oder ausreichend Öl zum Braten vorbereiten und die Kroketten in kleinen Mengen von 3 oder 4 Kroketten frittieren. Wenn alle Schinkenkroketten frittiert sind, auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben, um das überschüssige Öl zu entfernen und die Kroketten knuspriger zu machen.

Servieren Sie die Schinkenkroketten heiß und frisch zubereitet.



## Fleischbällchen in spanischer Sauce im Ofen

### Albóndigas en salsa española al horno

Gebackene Fleischbällchen in spanischer Soße sind ein traditionelles spanisches Gericht, das Hackfleisch mit einer einfachen, schmackhaften und unwiderstehlichen Soße kombiniert. Da die Frikadellen in diesem Fall im Backofen zubereitet werden, ist dieses Rezept einfacher und schneller zuzubereiten als andere Frikadellenrezepte.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

### Zutaten für 20 Stück

#### Für die Sauce

20 ml Olivenöl

2 Zehen(n) Knoblauch

1 Zwiebel(n)

1 Karotte(n)

1 Blätter Lorbeer

2 EL Tomatenmark

1 EL konzentrierte Fleischbrühe

120 ml Rotwein

100 ml Hühnerbrühe

1 Zweig(e) Petersilie

1 Zweig(e) Staudensellerie

#### Für die Fleischbällchen

400 g Kalbfleisch gehackt

100 g Schweinefleisch gehackt

2 Brotscheiben

1 Zweig(e) Petersilie

2 Zehen(n) Knoblauch

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer weiß

30 g Weizenmehl

10 ml Olivenöl

### Vorbereitung

Die Brotscheiben in Milch einweichen, 2 Knoblauchzehen für den Fleischteig und die Petersilie fein hacken.

Den Backofen auf 180 °C mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in eine ofenfeste Auflaufform gießen. Anschließend das Gemüse grob hacken, da es am Ende fein gehackt werden muss, wobei es wichtig ist, es in gleichmäßige Stücke zu schneiden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten: Die Knoblauchzehen, Zwiebeln den Staudensellerie

schälen und hacken. Die Karotte schälen und würfeln und mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Ein Lorbeerblatt hinzufügen. 10 Minuten backen, während die Fleischbällchen zubereitet werden.

### **Zubereitung**

Für den Frikadellenteig in eine große Schüssel geben: Das Kalbshackfleisch, Schweinehackfleisch, die in Milch eingeweichten und vorher abgetropfte Brotscheiben, die Petersilie, fein gehackte Knoblauchzehen und das Ei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefleisch macht die Frikadellen saftig, sie können aber auch mit 500 g Kalbshackfleisch zubereitet werden. Je besser die Qualität des Fleisches, desto besser das Endergebnis.

Die Mischung mit den Händen gründlich umrühren, bis eine kompakte Paste entsteht, die man mit den Händen handhaben kann, ohne dass sie auseinanderfällt.

Die Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen nehmen und Tomatenmark, konzentrierte Rinderbrühe und 120 ml Rotwein hinzufügen. Die Kasserolle wieder in den Ofen schieben und weitere 10 Minuten garen.

Die Frikadellen formen, während die Sauce im Ofen kocht. Dazu eine Portion der Fleischmischung nehmen mit den Händen zu einer runden Frikadelle. Es ist wichtig, dass alle Frikadellen die gleiche Größe haben.

Die geformten Fleischbällchen auf einen Teller legen und beiseite stellen.

Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und alle Frikadellen damit bestäuben. Klopfen Sie sie leicht ab, bevor Sie sie auf das Backblech legen, um überschüssiges Mehl zu lösen.

Die Fleischbällchen auf ein Backblech legen und mit Olivenöl übergießen. Auf jeder Seite 5 Minuten backen, bis sie außen goldbraun sind. Währenddessen gart die Sauce im Ofen weiter.

Sobald die Fleischbällchen fertig sind, geben Sie sie in die Auflaufform mit der Sauce. Mit Hühnerbrühe bedecken und weitere 10 Minuten kochen, bis das Fleisch der Fleischbällchen durchgebraten ist.

Nach dieser Zeit aus dem Ofen nehmen. Die Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Soße in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und zu einer feinen Konsistenz verarbeiten.

Die Soße und die Fleischbällchen wieder in die Kasserolle geben und gut umrühren. Gebackene Fleischbällchen in spanischer Soße sind ein ideales Gericht, das man am Vortag zubereiten kann. Die Aromen werden konzentriert und die Sauce erhält eine bessere Konsistenz.

Mit frischer Petersilie bestreut servieren und mit Reis, Gemüse oder selbstgemachten Pommes frites nach Geschmack servieren.



## Hähnchen in Sherry-Knoblauch-Sauce

### Pollo en salsa de ajo

Pollo en salsa de ajo ist ein köstliches spanisches Gericht, bei dem Hähnchen in einer aromatischen Knoblauchsoße geschmort wird.

Dieses Gericht ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen und wird oft mit Reis, Kartoffeln oder frischem Brot serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

1 Kilogramm Hähnchen Oberschenkel

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

2 EL Olivenöl

8 Zehen(n) Knoblauch ungeschält

60 ml Sherry trocken (Fino)

125 ml Geflügelfond

1 Blätter Lorbeer

2 EL Petersilie



Hähnchen in Sherry-Knoblauch-Sauce

### Vorbereitung

Die Hähnchenschenkel von Haut und überflüssigem Fett befreien, die Knochen auslösen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Schüssel das Paprikapulver, den Pfeffer und das Salz gründlich vermischen, dann die Hähnchenstücke dazugeben und alles gründlich vermischen.

### Zubereitung

Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Knoblauchzehen darin 2 Minuten rösten, dann herausheben und beiseite stellen. Die Hähnchenstücke portionsweise in das Knoblauchöl geben und von allen Seiten bräunen. Wenn alle Fleischstücke angebräunt sind, das gesamte Fleisch in die Pfanne geben, den Bratensatz mit Sherry ablöschen und 30 Sekunden aufkochen lassen. Dann den Hühnerfond angießen, das Lorbeerblatt dazugeben und alles 10 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie hacken, den Knoblauch schälen und mit der Petersilie zu einer Paste verarbeiten. Die Knoblauch-Petersilie-Paste unter das Fleisch mischen und alles weitere 10 Minuten köchen lassen. Heiß servieren.



## Hähnchen mit Knoblauch pollo con ajo

Pollo con ajo (oder Pollo al ajillo) ist ein traditionelles spanisches Gericht, bei dem Hähnchen mit viel Knoblauch zubereitet wird. Es ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine einfache Zubereitung.

Dieses Gericht ist besonders beliebt, weil es einfach zuzubereiten ist und durch den Knoblauch einen unverwechselbaren Geschmack erhält. Mit frischem Brot, Reis oder Kartoffeln servieren.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 3 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

6 Zehen(n) Knoblauch

1 EL Salz

1 Zitrone(n)

1 Bund Petersilie

200 g Weizenmehl

250 ml Olivenöl

### Vorbereitung

Die Petersilie fein hacken, die beiden Hähnchen in insgesamt 12 Stücke zerteilen. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser zu einer Paste zerreiben. Die Zitrone abreiben und mit Paste vermischen.

### Zubereitung

Die Hähnchenstücke unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Hähnchenstücke mit der Knoblauch-Zitronenpaste einreiben und anschließend im Kühlschrank zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Anschließen die Hähnchenstücke im Mehl wenden. In einem Frittiertopf das Olivenöl erhitzen (nicht verbrennen) und die Hähnchenstücke darin frittieren und frisch servieren.



## Hühnerpastete

### Torta de pollo

Diese Hühner-Gemüse-Pastete eignet sich hervorragend als Vorspeise oder zum Abendessen. Neben Hühnerfleisch können verschiedene Gemüsesorten verwendet werden, wie z.B. Zwiebeln, Paprika und Karotte. Als Hauptgericht passt diese Pastete perfekt zu Salat oder einer cremigen Gemüsesuppe.

Benötigt wird eine kreisförmige Form mit einem Durchmesser von 22 cm und einer Höhe von 5 cm.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 80 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

400 g Hühnerbrust

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Karotte(n)

1 Paprika rot

1 Zwiebel(n)

2 Frühlingszwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

4 EL Olivenöl

4 Ei(er)

100 g Parmesan gerieben

250 g Teigblätter

3 EL Weizenmehl

2 EL Paniermehl

### Vorbereitung

Das Hühnerfleisch in kleine Stücke scheiden und hacken.

Zuerst die 1 Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann die Paprika waschen, abtrocknen, den Stiel und die Kerne entfernen und hacken. Die 1 Zwiebel schälen und hacken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln dünne Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Mit diesem Gemüse wird ein Rührbraten zubereitet. Dazu das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Paprika und Zwiebeln hineingeben, sobald das Öl heiß ist. Sautieren und 10 bis 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse sehr zart ist. Häufig umrühren, damit nichts anbrennt.

Sobald das Gemüse fertig ist, den gehackten Knoblauch und den grünen Teil der Frühlingszwiebel zum Rührbraten hinzufügen. Gut mischen und eine weitere Minute anbraten.

Dann das gehackte und zerkleinerte Hühnerfleisch hinzufügen. Gut mischen und 1 bis 2 Minuten anbraten, nicht länger, da es dann im Ofen fertig gegart wird.

## Zubereitung

Anschließend die Eier in eine große Schüssel schlagen wie für ein Omelett und den geriebenen Käse hinzufügen. Mit etwas Salz (nicht zu viel, da Käse normalerweise recht salzig ist) und Pfeffer abschmecken. Das gebratene Gemüse und das Hühnerfleisch in die Schüssel mit den verquirlten Eiern geben. Gut mischen, damit es sich gut einfügt, und beiseite stellen.

Nachdem die Füllung fertig ist, wird die Form mit 250 g Mürbeteig oder Blätterteig (1 Blatt) ausgelegt. Zuerst, wenn nötig, den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche ausrollen, gerade so viel, dass die Form ausgekleidet werden kann, wobei ein Rand von 1 cm stehen bleiben muss.

Damit der Teig durch die Füllung nicht zu feucht wird, mit 1 bis 2 Esslöffeln Semmelbrösel bestreuen, um die überschüssige Feuchtigkeit des Bodens aufzunehmen. Sobald der Teig fertig ist, die Füllung in die Form gießen.

Die Hühnerpastete im Ofen bei 180 °C auf der niedrigsten Stufe 40 bis 50 Minuten backen, bis sie beim Einstechen mit einem Zahnstocher oder einem Messer trocken ist. Nach dem Backen 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, bevor die Form entfernt wird.



## Huhn mit Knoblauch

### Pollo al ajillo

Dies ist ein traditionelles Rezept für ein saftiges Hähnchen mit Knoblauch, mit ein wenig Sauce und dem milden Geschmack, den das Knoblauch-Confit hinterlässt.

Für die Zubereitung dieses Knoblauchhähnchens wurde ein ganzes Huhn in Stücken verwendet, sodass mageres Fleisch und saftiges Fleisch der Schenkel zusammen gegart werden.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 ganzes Huhn
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zehen(n) Knoblauch
- 200 ml Weißwein
- 1 EL Weizenmehl
- 400 ml Hühnerbrühe
- 3 Zweig(e) Petersilie gehackt

### Vorbereitung

Für dieses Rezept benötigen wir ein Hähnchen von etwa 1,5 kg, das bereits geputzt und in Stücke geschnitten ist. Die Haut vom Huhn entfernen, so dass nur die Haut an den Flügeln bleibt. Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen, während der Knoblauch angebraten wird.

3 Esslöffel Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. 3 ganze Knoblauchzehen mit Schale halbieren und auf kleiner Flamme goldbraun braten, dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennen.

Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken.

### Zubereitung

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und das Hähnchen in dem mit Knoblauch gewürzten Öl von allen Seiten goldbraun anbraten.

In der Zwischenzeit schälen und schneiden Sie die restlichen Knoblauchzehen aus der Knoblauchknolle.

Sobald das Hähnchen gebräunt ist, den in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzufügen und zusammen mit dem Hähnchen braten, bis er etwas Farbe annimmt.

Dann mit 200 ml Weißwein aufgießen, um den Eintopf zu entfetten und verdampfen zu lassen.

1 Esslöffel Weizenmehl in die Pfanne geben und verteilen. Vor dem Hinzufügen der Brühe kochen lassen.

Mit 400 ml Hühnerbrühe aufgießen und den Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten

köcheln lassen. Die Zeit reicht gerade aus, damit die Sauce bindet und das Huhn zart wird.  
Nach Ende der Garzeit das Hähnchen mit Knoblauch heiß mit etwas gehackter Petersilie servieren.



## Kaninchen in Mandelsauce Conejo con almendras

Conejo con almendras ist ein traditionelles spanisches Gericht, bei dem Kaninchen in einer aromatischen Mandelsoße geschmort wird.

Dieses Gericht wird oft mit Kartoffeln oder frischem Brot serviert und ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchenfleisch
- 1 Zwiebel(n) weiß
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 2 Zweig(e) Petersilie
- 60 g Mandeln geschält
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 Blätter Lorbeer
- 125 ml Weißwein
- 10 Mandeln zum Anrichten



Kaninchen in Mandelsauce

### Vorbereitung

Das Kaninchen in 6 bis 8 Stücke zerteilen, waschen und abtrocknen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch in Scheiben, die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Mandeln grob hacken.

### Zubereitung

In einer breiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenstücke darin rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im selben Öl Zwiebel, Knoblauch, Mandeln (bis auf 1 EL) und Petersilie 5 Minuten anbraten. Etwas abkühlen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit dem Pürierstab pürieren. Die Kaninchenstücke wieder in das Öl geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Mandelpüree und das Lorbeerblatt dazugeben und den Wein angießen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten schmoren. Die übrigen Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und vor dem Servieren über das Kaninchen verteilen. Dazu schmecken Pilze, mit Knoblauch und Speck gebraten und ein trockener Weißwein.



## Lammauflauf mit Eiern

### Cordero con huevos

Das Rezept basiert auf einem anonymen Manuskript aus dem 13. Jahrhundert über die andalusisch-aghrebische Küche in der Almohadenzeit.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 1 ½ Stunde(n)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Lammfleisch aus der Keule

150 g Zwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

¼ Liter Olivenöl

1 TL Koriandersamen

1 TL Zimt gemahlen

½ TL Lavendelblüten

1 Prise Safran

1 Prise Salz

250 g Frischkäse

3 Ei(er)

3 Eigelb

½ TL Pfeffer frisch gemahlen



Lammauflauf mit Eiern

### Vorbereitung

Das Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, dabei eventuell von Fett und Sehnen befreien. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren. Das Fleisch mit 125 ml Olivenöl in einen Topf geben, Koriander, Zimt, Lavendel, die Hälfte des Safrans, Zwiebeln, Knoblauch und Salz dazugeben und alles bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Stunden schmoren.

### Zubereitung

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit den Eiern, den Eigelben, 125 ml Olivenöl, restlichem Safran und Pfeffer gut verrühren. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Käse unter das Lammfleisch mischen und alles in eine Auflaufform füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20-30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.



## Schweinefilet in Whiskysauce

### Solomillo al Whisky

Solomillo al Whisky ist ein spanisches Gericht, das aus zarten Schweinefiletmedaillons besteht, die in einer köstlichen Whisky-Sauce gegart werden. Die Hauptzutaten sind Schweinefilet, Whisky, Knoblauch, Brühe und Gewürze. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, gewürzt und zusammen mit Knoblauch in Olivenöl angebraten. Anschließend wird es mit Whisky und Brühe abgelöscht und kurz eingekocht, um eine reichhaltige Sauce zu erzeugen.

Dieses Gericht ist besonders in Sevilla als Tapa sehr beliebt und wird oft mit Pommes Frites oder Baguette serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

500 g Schweinefilet

10 Zehen(n) Knoblauch

200 ml Whisky

100 ml Olivenöl

1 Zitrone(n)

10 g Salz

200 ml Fleischbrühe

1 TL Butter

#### Vorbereitung

Das Filet parieren und in daumendicke Medaillons schneiden. Die Knoblauchzehen putzen, nicht schälen und seitlich einschneiden. Den Saft von der Zitrone auspressen.

#### Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen hinzufügen. Nach etwa 3 Minuten die Filetstücke in die Pfanne hinzufügen, salzen. Wenn das Fleisch von beiden Seiten angebräunt ist, den Zitronensaft hinzufügen. Danach den Whisky und die die Fleischbrühe hinzufügen. Alles zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen, zum Schluss mit der Butter binden.



## Schweinefilet mit Zimtsauce

### Solomillo a la canela

Dies ist ein Gericht aus der andalusischen Küche Spaniens. Das Aroma der Zimtsauce erinnert an den Einfluss der arabischen Küche im mittelalterlichen Spanien.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

800 g Schweinefilet

1 ½ EL Zimt

2 Schalotten

3 EL Olivenöl

125 ml Sherry

200 g Sahne

1 Lorbeerblatt

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer



Schweinefilet mit Zimtsauce

### Vorbereitung

Die Schweinefilets in 3 cm dicke Scheiben quer zur Faser schneiden und von beiden Seiten kräftig mit 1 EL Zimt einreiben. Das Fleisch 5 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein hacken.

### Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin von beiden Seiten 4 Minuten goldbraun anbraten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Schalotten in dem Öl mit dem Fleischsaft glasig anschwitzen, mit dem Sherry auffüllen und bei starker Hitze unter Rühren um die Hälfte reduzieren. Das Lorbeerblatt und die Sahne dazugeben und alles bei starker Hitze unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zimt abschmecken. Das Fleisch wieder unter die Sauce heben und bei schwacher Hitze noch weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Dazu passen grüne Bandnudeln und ein trockener Weißwein.



## Würzige Rindfleischbällchen auf Auberginenpüree

### Albondigas con berenjas

Auf Ladino, einem spanischen Dialekt aus dem 15. Jahrhundert, gesprochen von sephardischen Juden, sind Albondigas kleine, mit viel schwarzem Pfeffer gewürzte Fleischbällchen. Hier werden sie gebraten und mit Püree aus gebratenen Auberginen überbacken.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel(n)

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Weizenmehl zum Bestäuben

90 ml Maisöl

### Für das Auberginenpüree

3 Aubergine(n)

1 Prise Zucker nach Geschmack

3 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Pfeffer schwarz

1 TL Mandeln gemahlen

### Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Knoblauchzehen für die Auberginen schälen und fein hacken.

### Zubereitung

Für die Fleischbällchen

Den Backofen auf 200°C, Gas Stufe 6, vorheizen. Das Fleisch, die Zwiebel, die Semmelbrösel, Ei, Salz und viel frisch gemahlene schwarze Pfeffer gut durchmischen. Pflaumengroße Bällchen formen.

Wenn man sie sehr knusprig möchte, wälzt man die Fleischbällchen in Mehl. Erhitzen Sie das Öl in einer tiefen Pfanne und braten Sie die Bällchen auf allen Seiten braun. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel legen. Bewahren Sie das Bratfett in der Pfanne auf.

Für das Püree

Grillen oder rösten Sie die Auberginen über offener Flamme oder auf dem Grill, bis sie weich sind. Abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann, dann schälen und klein schneiden. Geben Sie nach Wunsch etwas Zucker dazu. Füllen Sie das Auberginenmus in die Pfanne mit dem Bratfett der Fleischbällchen und erhitzen Sie das Püree bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren. Das Mus mit einem Holzlöffel vom Boden lösen, damit es nicht anbrennt. Würzen Sie mit Knoblauch,

Salz und viel frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Das Auberginenmus in eine tiefe feuerfeste Form legen Sie die Fleischbällchen obenauf. Drücken Sie sie leicht in das Gemüse und gießen Sie den in der Schüssel verbliebenen Saft der Fleischbällchen über das Gericht. Streuen Sie ein paar gemahlene Mandeln darüber und backen Sie das Gericht 30 Minuten im Ofen. Warm oder lauwarm mit frischem Brot servieren.



## Gelbe Sauce

### Mojo amarillo

Mojo amarillo ist eine traditionelle kanarische Soße, die oft zu Kartoffeln, Fisch oder Fleisch serviert wird. Sie zeichnet sich durch ihre leuchtend gelbe Farbe und ihren fruchtig-würzigen Geschmack aus. Diese Soße ist perfekt, um Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Paprika gelb
- 3 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Chilischote(n) grün
- 1 Zitrone(n)
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Weißweinessig
- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Paniermehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer

### Vorbereitung

Den Ofen vorheizen (220°, 200° Umluft). Die Paprika waschen, abtupfen, halbieren und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Paprikahälften mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen und im Ofen bei mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Wenn die Haut schwarz wird und beginnt, Blasen zu werfen, aus dem Ofen nehmen, abgedeckt kurz ruhen lassen und dann die Haut abziehen. Den Knoblauch schälen, die Chili waschen, entstielen und entkernen. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen.

### Zubereitung

Das Fruchtfleisch der Paprika mit dem Knoblauch, der Chili, Zitronenschale, Orangensaft, Essig und Olivenöl pürieren. Die Semmelbrösel unterrühren und alles mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft würzen.



## Grüne Sauce

### Mojo verde

Mojo verde ist eine klassische grüne Dipsauce der Kanarischen Inseln. Man reicht sie zu frittiertem Fisch, Fleischgerichten oder den kleinen Runzelkartoffeln.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 2 EL Paniermehl
- 4 EL Weinessig
- 100 ml Olivenöl
- 10 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen

### Vorbereitung

Die Petersilie und den Koriander waschen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Semmelbrösel in Wasser einweichen.

### Zubereitung

Die Petersilie, Koriander und den Knoblauch in einen Mörser geben und zerstoßen, bis es eine glatte Paste ergibt. Die Semmelbrösel hinzufügen und fortfahren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und rühren, bis man eine glatte Sauce hat.



## **Koriandersauce**

### **Mojo de cilantro**

Mojo de cilantro, auch bekannt als Mojo verde, ist eine traditionelle kanarische Sauce, die hauptsächlich aus frischem Koriander (Cilantro) hergestellt wird. Diese grüne Sauce ist besonders beliebt wegen ihres frischen und würzigen Geschmacks und wird oft zu Fisch, Fleisch oder den berühmten kanarischen »Papas Arrugadas« (Runzelkartoffeln) serviert.

Mojo de cilantro ist vielseitig einsetzbar und kann je nach Vorliebe angepasst werden. Manche Rezepte fügen auch grüne Paprika oder Zitronensaft hinzu, um den Geschmack zu variieren.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### **Zutaten für 100 ml**

8 Zehen(n) Knoblauch

1 Chilischote(n) grün

1 Bund Koriander

1 TL Kreuzkümmel

60 ml Olivenöl

40 ml Essig

1 TL Meersalz

20 ml Wasser

#### **Vorbereitung**

Die Chili in einer Pfanne rösten, danach in einem Mörser zerstoßen. Den Knoblauch schälen und hacken, den Koriander waschen, abtupfen und fein hacken.

#### **Zubereitung**

Den Knoblauch, Koriander, Chili und etwas Salz im Mörser oder Mixer mischen und zerkleinern. Zum Schluss das Öl, den Essig und Wasser hinzufügen und zu einer dünnen Paste verrühren.



## Majoreno Sauce

### Mojo Majorero

Auch diese Sauce eignet sich als Beilage zu Tapas-Gerichten, wie z. B. den »Runzligen Kartoffeln«, den papas arugadas. Die Sauce ähnelt sehr der mojo picón, ist aber weniger scharf, aber etwas kräftiger durch die Menge an Knoblauch und Essig.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

½ TL Kreuzkümmel  
5 Zehen(n) Knoblauch  
1 Prise Meersalz  
1 Chilischote(n)  
½ TL Paprikapulver  
100 ml Olivenöl  
10 ml Essig  
10 ml Wasser

### Vorbereitung

Die Pfefferschote waschen und entkernen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken, mit Kreuzkümmel und Salz vermischen. Alles in einem Mörser fein zerdrücken.

### Zubereitung

Die Paste in einer Schüssel mit Essig und Öl vermischen und nach und nach verrühren und das Wasser unterrühren.



## Pfeffersauce

### Mojo colorado

Mojo Colorado ist eine traditionelle kanarische Sauce, die oft zu Fleischgerichten und den berühmten kanarischen »Papas Arrugadas« (Runzelkartoffeln) serviert wird. Diese rote Sauce erhält ihre Farbe und ihren Geschmack hauptsächlich durch rote Paprika und Chilischoten.

Die Zutaten werden traditionell in einem Mörser zerstoßen oder im Mixer zerkleinert, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mojo Colorado kann je nach Vorliebe scharf oder mild zubereitet werden und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

4 Chilischote(n) rot

8 Zehen(n) Knoblauch

½ EL Kreuzkümmelsamen

60 ml Olivenöl

2 EL Weinessig

1 EL Rosenpaprika

1 TL Meersalz

### Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und hacken. Die Chilischoten nach Geschmack entkernen und ggf. kurz blanchieren, um das Aroma zu mildern.

### Zubereitung

Einen halben EL Kreuzkümmelsamen rösten und in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischoten zusammen mit dem Kreuzkümmel zerkleinern. Anschließend den Knoblauch mit etwas Salz hinzufügen und alles zerkleinern. Das Öl, den Essig und ggf. etwas Wasser hinzufügen und alles vermischen.



## Rote Sauce

### Mojo rojo

Diese rote Sauce der Kanarischen Inseln wird zu den typischen Runzelkartoffeln, den papas arrugás mit Fleisch gereicht.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

2 Chilischote(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

100 ml Olivenöl

50 ml Weißweinessig

1 TL Honig

4 TL Paprikapulver

½ TL Kreuzkümmel

1 Prise Salz

### Vorbereitung

Die Chili waschen, entstielen und nach Geschmack die Kerne entfernen, danach grob hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.

### Zubereitung

Knoblauch, Chili, Olivenöl, Weinessig und Honig zu einer glatten Masse pürieren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.



## Scharfe Käsesauce

### Mojo picante de queso

Diese pikante Käsesauce eignet sich hervorragend als Beilage für ein Tapas-Gericht und passt gut zu den »Wilden Kartoffeln«, den patatas bravas.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

6 Chilischote(n) getrocknet

2 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

100 g Manchego Käse

1 TL Kreuzkümmel

4 EL Olivenöl

### Vorbereitung

Die Chilischoten etwa 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Danach gut abtropfen lassen, fein hacken und in einen Mixer geben. Den Käse reiben.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit 1 Prise Salz, dem Kreuzkümmel zu den Chilischoten in den Mixer geben. Alles zusammen fein pürieren.

### Zubereitung

Das Püree in eine Schüssel geben und den geriebenen Käse dazugeben und unterrühren. Nach und nach das Olivenöl einrühren, bis sich eine sähmige Konsistenz ergibt.



## **Brotkrümel mit Schinken**

### **Migas**

Migas waren ursprünglich ein Mittagessen der Hirten und Schäfer Andalusiens. Hart gewordenes Brot wurde eingeweicht und über offenem Feuer in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz geröstet. Dazu gehören ein paar Stückchen Jamón Serrano oder Chorizo.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Beilagen, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

500 g Weißbrot

125 ml Milch

125 ml Wasser

100 g Serrano-Schinken

5 EL Olivenöl

### **Vorbereitung**

Das Brot in Scheiben und dann in Würfel schneiden, mit Pfeffer bestreuen und in eine Schüssel legen. Die Milch und 125 ml Wasser dazu geben. Alles umrühren, damit die Brotsücke gleichmäßig feucht werden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

### **Zubereitung**

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kurz anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Im selben Öl bei mittlerer Hitze nun das Brot anbraten, bis es locker und krümelig wird. Die Hitze darf nicht zu groß sein, denn sonst brennt das Brot schnell an. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schinkenwürfel dazugeben. Heiß servieren.



## **Champignons in Sherry** **Champiñones en Jerez**

Kurz gebratene Champiñones en Jerez werden als Beilage zu Fleischgerichten gereicht oder stillen als Tapas in den kleinen Hunger zu frischen Getränken.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Beilagen, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

400 g Champignons

1 Schalotte

3 Zehen(n) Knoblauch

3 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

100 ml Sherry trocken



Champignons in Sherry

### **Vorbereitung**

Die Champignons putzen und vierteln, die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken.

### **Zubereitung**

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, den Knoblauch und die Champignons darin unter Rühren bei starker Hitze 5 bis 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Sherry ablöschen und die Hitze reduzieren. Alles noch weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren, heiß servieren.



## Röstkartoffeln mit Aioli

### patatas aioli

Patatas Aioli ist ein beliebtes spanisches Tapas-Gericht, das aus knusprig gebratenen Kartoffeln und einer cremigen Knoblauchmayonnaise (Aioli) besteht. Es ist einfach zuzubereiten und sehr geschmackvoll.

Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Snack und wird oft in spanischen Bars und Restaurants serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Beilagen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

750 g Kartoffel(n) festkochend

60 ml Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

#### Für die Aioli

10 Zehen(n) Knoblauch

3 Eigelb

150 ml Olivenöl

½ Zitrone(n) ausgepresst

1 Prise Salz

### Vorbereitung

Einen Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich mischen.

Die Knoblauchzehen schälen und pressen.

### Zubereitung

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen 45 Minuten goldbraun backen, gelegentlich das Blech schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßig gebräunt werden.

Die Aioli zubereiten:

Eigelb in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren langsam Olivenöl hinzufügen, bis eine dicke, cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Zitronensaft oder Essig und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und nach Geschmack nochmals nachwürzen. Auf eine Servierschale geben und zusammen mit Aioli servieren.



## **Brotpfanne mit scharfer Chorizo migas con chorizo picante**

Migas (deutsch »Krümel«) sind ein traditionelles Gericht aus Spanien und Portugal. Ursprünglich ein einfaches Bauern- oder Hirtengericht, werden Migas aus altem Weißbrot zubereitet, das in kleine Stückchen gebrochen und mit kräftiger Fleischbrühe, Knoblauch und Gewürzen wie Paprika vermischt wird. Diese Mischung wird dann in einer Pfanne geröstet, bis sie goldbraun und knusprig ist.

Es gibt viele regionale Varianten von Migas, die unterschiedliche Zutaten wie Chorizo, Schinken, Trauben oder Melone enthalten können. Traditionell wurden Migas oft von Hirten zubereitet, die nur wenige Zutaten zur Verfügung hatten.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

2 Brötchen vom Vortag

1 Prise Salz

6 Zehen(n) Knoblauch

1 Paprika grün

50 g Tomate(n) getrocknet

1 Zweig(e) Rosmarin

120 g Chorizo

1 EL Olivenöl

1 Prise Pfeffer

### **Vorbereitung**

Die Brötchen in Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit 120 ml Wasser gleichmäßig befeuchten. Mit Salz würzen und gründlich vermengen. Abgedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen in der Schale mit der Messerrückseite andrücken, sodass sie leicht aufspringen. Paprika waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Chorizo in Scheiben schneiden.

### **Zubereitung**

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Paprika, getrocknete Tomaten und Rosmarin hinzugeben und alles etwa 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Die Brötchenstücke noch einmal mit den Händen durchkneten, in die Pfanne geben, leicht andrücken und bräunen lassen. Die Brötchenmasse wenden, nochmals kurz anbräunen lassen, dann zerkleinern. Alle restlichen Zutaten - bis auf Knoblauch und Rosmarin - hinzufügen, alles gut durchmengen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Fleischbällchen in Mandelsauce** **albondigas con salsa de almendras**

Albóndigas con salsa de almendras sind Fleischbällchen in einer Mandelsoße, ein traditionelles spanisches Gericht, besonders beliebt in Andalusien.

Eine Mischung aus Hackfleisch (oft Rind und Schwein), Brotkrumen, Ei, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer wird zu kleinen Bällchen geformt und in Mehl gewälzt. Diese werden dann in Olivenöl goldbraun gebraten. In derselben Pfanne werden Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln und Brotstücke angebraten. Diese Mischung wird dann mit Weißwein, Brühe und Safran püriert, um eine cremige Soße zu erhalten.

Das Ergebnis ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das oft mit frischem Brot serviert wird, um die köstliche Soße aufzutunken.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

#### **Für die Fleischbällchen**

60 g Weißbrot

1 Zwiebel(n)

4 Zehen(n) Knoblauch

250 g Schweinefleisch gehackt

250 g Rindfleisch gehackt

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 TL Paprikapulver rosenscharf

1 Prise Muskatnuss

3 EL Weizenmehl zum Wenden

250 ml Olivenöl

#### **Für die Mandelsauce**

2 Zehen(n) Knoblauch

3 EL Mandeln

1 Zweig(e) Petersilie

½ TL Madras Curry

1 Prise Safran

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 Zwiebel(n)

2 EL Olivenöl

175 ml Fleischbrühe

125 ml Weißwein

### **Vorbereitung**

Für die Fleischbällchen das Weißbrot in Wasser einweichen; dann gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch, Weißbrot, Zwiebel, Knoblauch, Ei und die Gewürze gründlich verkneten. Aus der Masse etwa 3 cm große Bällchen formen und jeweils in Mehl wenden.

Für die Mandelsauce die Mandeln und Petersilie hacken, den Knoblauch schälen, grob hacken und mit Mandeln, Petersilie und den Gewürzen im Mixer pürieren. Die Zwiebeln für die Sauce schälen und hacken.

### **Zubereitung**

Das Öl erhitzen und die Fleischbällchen darin etwa 5 Minuten schwimmend braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Öl für die Sauce erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schmoren. Brühe und Wein angießen und die Mandelmasse einrühren. Die Fleischbällchen in die Sauce legen und etwa 6 Minuten darin köcheln lassen.



## Gebackene Eier mit Gemüse und Chorizo

### huevos ala flamenca

Huevos a la flamenca ist ein traditionelles spanisches Gericht aus Andalusien. Es besteht aus Eiern, die in einer würzigen Tomatensoße mit verschiedenen Zutaten wie Chorizo, Serrano-Schinken, Erbsen und Paprika gebacken werden.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika werden mit Tomaten in Olivenöl angebraten und zu einer Sauce verarbeitet. Die Sauce wird in eine ofenfeste Form gegeben, die Eier hineingeschlagen, im Ofen gebacken, bis die Eier gestockt sind, aber das Eigelb noch leicht flüssig ist.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

- 6 Tomate(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Chilischote(n) rot
- 1 Paprika rot
- 5 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Ei(er)
- 4 Scheibe(n) Chorizo

### Vorbereitung

Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Chili und Paprika waschen, putzen und entkernen. Chili fein hacken, Paprika würfeln.

Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin bräunen lassen. Tomaten, Knoblauch, Chili und Paprika hinzufügen und alles etwa 12 Minuten köchelnd eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

### Zubereitung

Die Gemüsemischung in 4 feuerfeste Schalen füllen. Mit einem Esslöffel je eine flache Mulde hineindrücken und jeweils ein aufgeschlagenes Ei hineingeben. Jeweils eine Scheibe Chorizo darauflegen. Die Flamenco-Eier so lange im Ofen garen, bis das Eiweiß gestockt ist.

### Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.



## **Gebratene Paprikaschoten** **pimientos de padrón**

Pimientos de Padrón sind kleine grüne Paprikaschoten, die aus der Region Padrón in Galicien, Spanien, stammen. Sie sind ein beliebtes Tapas-Gericht und werden oft einfach in Olivenöl gebraten und mit grobem Meersalz bestreut serviert.

Ein interessantes Merkmal dieser Paprikaschoten ist, dass die meisten mild sind, aber einige können überraschend scharf sein, was das Essen zu einem kleinen Glücksspiel macht.

Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Beilage und bringt ein Stück spanische Küche auf deinen Tisch.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Gemüsegerichte

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

250 g Bratpaprika (pimientos de padrón)

5 EL Olivenöl

1 TL Meersalz

### **Zubereitung**

Die Pimientos waschen und trockenreiben (die Stiele dranlassen). In einer tiefen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die Pimientos im Ganzen darin unter Rühren braten, bis sie rundherum weich sind und die Haut Blasen wirft.

Die Pimientos de padrón mit grobem Meersalz bestreuen und sofort servieren.

Die Pimientos können alternativ auch frittiert werden. Dazu eine hohe gusseiserne Pfanne mit Olivenöl füllen und dieses auf 190 °C erhitzen. Die Pimientos portionsweise darin frittieren, bis die Haut Blasen wirft. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



## Gefüllte Datteln im Speckmantel dátiles rellenos con bacon

Dátiles rellenos con bacon sind gefüllte Datteln, die mit Speck umwickelt werden. Dieses spanische Tapas-Gericht ist besonders beliebt wegen seiner Kombination aus süßem und salzigem Geschmack. Diese kleinen Häppchen sind perfekt für Partys oder als Vorspeise.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Früchte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

12 Datteln

125 g Ziegenkäse

1 Orange(n) unbehandelt

12 Scheibe(n) Speck

2 EL Olivenöl

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Meersalz

3 EL Zitronensaft

2 EL rote Pfefferkörner



Gefüllte Datteln im Speckmantel



Datteln

### Vorbereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Datteln der Länge nach etwas einschneiden und entkernen. Den Ziegenkäse in 12 Stücke teilen. Die Orange heiß abwaschen, trockenreiben und etwas von der Schale abreiben.

Die Datteln jeweils mit Käse und etwas Orangenschale füllen. Jede Dattel mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem gewässerten Zahnstocher oder mit einem Rosmarinzwig feststecken.

### Zubereitung

Die Datteln auf ein Backblech setzen, mit etwas Öl beträufeln, mit Cayennepfeffer und Meersalz

bestreuen und 10 Minuten backen. Die noch heißen Datteln mit Zitronensaft beträufeln, mit rotem Pfeffer bestreuen und warm servieren.



## **Geröstete Salzmandeln** **almendras saladas tostadas**

Almendras saladas tostadas sind geröstete und gesalzene Mandeln, ein beliebter Snack in Spanien. Sie sind einfach zuzubereiten und eignen sich hervorragend als Vorspeise oder zum Knabbern zwischendurch.

Die Mandeln werden auf einem Backblech im Ofen geröstet, bis sie goldbraun sind und mit grobem Meersalz bestreut. Diese Mandeln sind knusprig und haben einen intensiven Geschmack, der perfekt zu einem Glas Wein oder Bier passt.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Digestif

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Eiweiß

1 TL Olivenöl

1 TL Meersalz

200 g Mandeln

### **Vorbereitung**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgerätes leicht aufschlagen (nicht zu steif). Öl und Salz vorsichtig unterrühren. Die Mandeln dazugeben und in der Masse wenden, sodass sie rundherum mit der Masse bedeckt sind.

### **Zubereitung**

Die Mandeln auf dem Backblech verteilen und etwa 15 Minuten rösten.

Die Mandeln herausnehmen und abkühlen lassen. Zusammengeklebte Mandeln vorsichtig voneinander trennen.

Wer es etwas würziger möchte, gibt noch eine Prise Paprikapulver, Currypulver oder Cayennepfeffer mit in die Masse.



## **Geröstetes Brot mit Chorizo** **pan tostado con chorizo**

Pan tostado con chorizo ist ein einfaches und leckeres spanisches Gericht, das aus geröstetem Brot und Chorizo besteht. Es wird oft als Tapas oder als herzhaftes Frühstück serviert.

Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seiner Einfachheit und dem intensiven Geschmack der Chorizo. Optional können auch Tomatenscheiben, Avocado oder etwas Käse hinzugefügt werden.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

5 EL Olivenöl

4 Zehen(n) Knoblauch

4 Scheibe(n) Weißbrot ca. 2 cm dick

100 g Chorizo

4 Oliven

### **Vorbereitung**

Das Olivenöl in eine Pfanne geben. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Das Öl langsam bei schwacher Temperatur erhitzen und die Brotscheiben darin nacheinander anrösten. Etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

Die Chorizo in Scheiben schneiden.

### **Zubereitung**

Die Brotstücke noch mit etwas von dem Knoblauchöl aus der Pfanne beträufeln, dann die Chorizo mit je einer Olive auf die Brotstücke spießen.



## **Geschmorte Champignons** **championnes estofados**

Champiñones estofados sind geschmorte Champignons, ein einfaches und schmackhaftes Gericht aus der spanischen Küche.

Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein, Gemüsebrühe, Olivenöl, Salz, Pfeffer und frische Kräuter wie Petersilie werden in einer Pfanne angedünstet und mit Rotweinessig abgelöscht. Dieses Gericht kann als Beilage oder als Hauptgericht mit etwas Brot serviert werden.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

400 g Champignons braun  
½ Bund Frühlingszwiebel(n)  
5 Zehen(n) Knoblauch  
1 Chilischote(n)  
3 EL Olivenöl  
100 ml Rotweinessig  
1 Zweig(e) Estragon  
1 Zweig(e) Rosmarin  
1 Zweig(e) Thymian  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Zucker

### **Vorbereitung**

Die Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Chili und die Kräuter putzen, entkernen, waschen und klein hacken.

### **Zubereitung**

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Champignons hinzufügen und leicht anbraten, bis sie keine Flüssigkeit mehr abgeben, dann mit dem Essig ablöschen. Die Kräuter hinzufügen und die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten zugedeckt schmoren. Warm oder kalt servieren.



## **Hähnchen mit Chorizo und Paprika** **pollo con chorizo y pimiento**

Pollo con chorizo y pimiento ist ein schmackhaftes spanisches Gericht, das Hähnchen, Chorizo (eine würzige spanische Wurst) und Paprika kombiniert.

Dieses Gericht ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen und wird oft mit Reis oder Brot serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

400 g Hähnchenbrustfilet

100 g Chorizo

3 Paprika rot

5 Zehen(n) Knoblauch

1 Orange(n) unbehandelt

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

4 EL Olivenöl

### **Vorbereitung**

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Chorizo ebenfalls würfeln. Paprika waschen, putzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Orange waschen, trockenreiben und die Schale dünn abreiben. Eine Orangenhälfte auspressen.

Alle Zutaten mit 2 Esslöffeln Olivenöl in einer Schüssel vermischen.

### **Zubereitung**

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischmischung portionsweise darin etwa 7 bis 10 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Kartoffeln mit Scharfer Sauce** **patatas bravas con salsa picante**

Patatas bravas con salsa picante ist ein beliebtes spanisches Tapas-Gericht, das aus knusprig gebratenen Kartoffeln und einer würzigen, oft scharfen Sauce besteht. Es ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine einfache Zubereitung.

Dieses Gericht ist perfekt als Vorspeise oder Snack und wird oft in spanischen Bars und Restaurants serviert. Optional kann man auch etwas Aioli dazu servieren.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

Für die Kartoffeln

350 g Kartoffel(n)

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Paprikapulver rosenscharf

Für die Sauce

1 Zwiebel(n)

6 Zehen(n) Knoblauch

½ Chilischote(n)

150 g Paprika eingelegt und geröstet (aus dem Glas)

2 Zweig(e) Thymian

1 EL Olivenöl

50 ml Weißwein

1 Prise Salz

### **Vorbereitung**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen und auf dem Backblech verteilen. Etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

### **Zubereitung**

In der Zwischenzeit für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Chili waschen, putzen, entkernen und klein hacken. Paprika abtropfen lassen und grob zerschneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Chili und Paprika dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Thymian zugeben, mit Salz würzen und abgedeckt weitere 5 bis 8 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Sauce zu den

Kartoffeln servieren.



## **Kroketten mit Serranoschinken** **croquetas de jamon**

Croquetas de jamón sind spanische Schinkenkroketten, die aus einer cremigen Béchamelsauce und Serrano-Schinken hergestellt werden. Die Füllung wird in kleine, leicht panierte und frittierte Bällchen geformt, die außen knusprig und innen cremig sind. Diese Kroketten sind ein beliebtes Tapas-Gericht und werden oft in Bars und Restaurants in Spanien serviert.

Die Hauptzutaten sind Serrano-Schinken, Mehl, Butter, Milch, Zwiebeln und Gewürze wie Muskatnuss. Die Zubereitung erfordert etwas Geduld, da die Béchamelsauce gut abgekühlt werden muss, bevor die Kroketten geformt und frittiert werden.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

### **Zutaten für 4 Portionen**

120 g Ricotta

120 g Serrano-Schinken

4 Zweig(e) Petersilie

1 Frühlingszwiebel(n)

1 Ei(er)

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

25 g Semmelbrösel

100 ml Öl zum Anbraten

### **Vorbereitung**

Den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit dem Ei in einer Schüssel gründlich vermischen. Die Masse mit Pfeffer und Muskat abschmecken und längliche Kroketten daraus formen.

### **Zubereitung**

Reichlich Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kroketten in den Semmelbröseln wälzen, sodass sie rundherum damit bedeckt sind, dann in dem heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



## Maurische Fleischspieße pinchos morunos

Pinchos morunos sind würzige Fleischspieße, die ihren Ursprung in der maurischen Küche haben und heute ein beliebtes Tapas-Gericht in Spanien sind. Traditionell werden sie mit Lammfleisch zubereitet, aber auch Schweine- oder Rindfleisch sind gängige Alternativen.

Pinchos morunos sind besonders wegen ihrer intensiven Würze und der einfachen Zubereitung beliebt<sup>1</sup>;<sup>2</sup>. Sie eignen sich hervorragend als Vorspeise oder Hauptgericht und werden oft mit Brot und einem frischen Salat serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

100 ml Olivenöl

2 EL Kreuzkümmel gemahlen

1 ½ EL Koriander gemahlen

½ EL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Rosmarin getrocknet

750 g Schweinefilet

10 Zehen(n) Knoblauch

1 Zweig(e) Petersilie glatt

2 EL Limettensaft

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

3 EL Öl zum Anbraten

### Vorbereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gewürze einrühren. Bei geringer Temperatur etwa 3 Minuten schmoren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Gewürzöl vermengen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Mit der Petersilie fein hacken und dem Limettensaft zum Fleisch geben und alles gut durchmischen. Die Fleischstücke abgedeckt über Nacht marinieren lassen.

### Zubereitung

Am folgenden Tag die Fleischstücke auf gewässerte Holzspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin gar braten. Dazu schmeckt die Mojo verde.



## Süßkartoffel-Chips mit mojo verde boniatos fritos con mojo verde

Boniatos fritos con mojo verde ist ein köstliches Gericht aus frittierten Süßkartoffeln (Boniatos) und einer grünen kanarischen Sauce namens Mojo verde. Dieses Gericht kombiniert die Süße der Süßkartoffeln mit der frischen, würzigen Note der Sauce und ist besonders beliebt als Tapas oder Beilage. Die frittierten Süßkartoffeln auf einem Teller anrichten und die Mojo verde darüber oder daneben servieren.

Dieses Gericht ist besonders wegen seiner Einfachheit und dem intensiven Geschmack beliebt.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 35 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Chips

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Eiweiß
- 3 EL Cayennepfeffer
- 1 Prise Piment
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 5 EL Öl für das Backblech

#### Für die mojo verde

- 2 Knolle(n) Knoblauch
- 2 Paprika grün
- 1 Bund Petersilie glatt
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Kreuzkümmel gemahlen
- 250 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Essig

### Vorbereitung

Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Ein Backblech mit etwas Öl einfetten. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Das Eiweiß mit 2 EL Chilipulver und 1 Prise Piment gut verquirlen. Die Süßkartoffelscheiben dazugeben und in der Masse wenden, sodass sie rundherum gut bedeckt sind. Die Chips auf dem Backblech verteilen und 30 bis 35 Minuten knusprig backen.

### Zubereitung

Während die Süßkartoffeln im Ofen garen, die mojo verde vorbereiten:

Für die Mojo verde den Knoblauch schälen und hacken. Paprika putzen, entkernen, waschen und

grob würfeln. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.  
Alles zusammen mit dem Kreuzkümmel in einen Mixer geben und pürieren. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.  
Die Chips mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Chilipulver würzen. Mit der Mojo verde servieren.



## Schweinelende mit Chorizo pinchitos de solomillo con chorizo

Pinchitos de solomillo con chorizo sind köstliche Fleischspieße, die aus Schweinefilet (Solomillo) und Chorizo bestehen. Diese Kombination ergibt ein würziges und saftiges Gericht, das oft als Tapas serviert wird.

Dieses Gericht ist besonders beliebt wegen seiner intensiven Würze und der einfachen Zubereitung. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Hauptgericht und wird oft mit Brot und einem frischen Salat serviert.

Herkunft: Spanien

Kategorie: Tapas, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweinelende

10 Zehen(n) Knoblauch

1 Zweig(e) Oregano

2 EL Schweineschmalz

1 Blätter Lorbeer

1 TL Paprikapulver rosenscharf

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

175 ml Fleischbrühe

200 g Chorizo

### Vorbereitung

Die Schweinelende trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Anschließend klein hacken.

Das Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Knoblauch, Oregano, Lorbeerblatt, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

### Zubereitung

Die Brühe angießen und das Fleisch zugedeckt 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Chorizo in dünne Scheiben schneiden, nach 10 Minuten hinzugeben und alles einige Minuten offen weiterköcheln lassen, bis das Fleisch zart und das Wasser verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.