

Kartoffel-Eintopf

Für vier Personen:

3-4 EL Olivenöl	4-5 rote Zwiebeln	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	1 Knoblauchknolle	2 Lorbeerblätter
1 Chilischote	300 g Chorizo	1 kg Kartoffeln
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 TL Paprikapulver (scharf)	1 TL Paprikapulver (mild)
1 l Brühe oder Wasser	Pfeffer	1 getrocknete Paprika

3-4 Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und Paprikaschoten würfeln. Kurz in dem Öl anschwitzen.

Die Knoblauchknolle als Ganzes, Lorbeerblätter und ganze Chilischoten für 10 Minuten mitdünsten.

Chorizo in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Kartoffeln zerkleinern: Mit dem Messer ein Stück einschneiden und dann von der Knolle abreißen so soll sich die enthaltene Stärke besonders gut lösen. Mit etwas Salz in den Topf geben und für weitere 5 Minuten kochen.

Paprikapulver, Brühe und Pfeffer hinzugeben und aufkochen lassen.

Temperatur reduzieren und den Eintopf 25 Min. köcheln lassen.

Währenddessen getrocknete Paprika für 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen.

Haut der Paprika entfernen, das Fruchtfleisch der eingeweichten Paprika hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Knoblauchknolle aus dem Topf nehmen, die Schale entfernen und das Knoblauchfleisch mit einer Gabel zerdrücken und zum Eintopf geben und gut umrühren.

Spanischen Kartoffeleintopf heiß, mit Brot und Rioja-Wein servieren.

Björn Freitag am 21. August 2020