

Cocido Madrileño (spanischer Eintopf)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1...2 Suppenknochen
- 300g Kichererbsen
- 500g mageres Rindfleisch (Suppenfleisch)
- 1 Stück roher oder geräucherter Speck zum kochen (ca. 400g)
- Chorizo Wurst (ca. 150...200g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 grosse Karotten (ca. 200g)
- 4 Kartoffeln (ca. 500g)
- 1 Esslöffel Meersalz
- 1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- 1 kleiner Bund frische Petersilie
- einige Lorbeerblätter
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Die Kichererbsen über Nacht in Salzwasser einweichen. Danach spülen und abtropfen lassen.
- Kartoffeln und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und halbieren.
- Zwiebel schälen und in grobe Scheiben schneiden.
- Chorizo pellen.

Zubereitung:

- In einer grossen und hohen Pfanne mit Deckel den Suppenknochen, die Kichererbsen, das Rindfleisch und den Speck zum kochen bringen. Es braucht wirklich eine sehr hohe Pfanne! Soviel Wasser nehmen, dass das Fleischstück bedeckt ist. Gut 1 Stunde lang leicht kochen. Den sich am Anfang bildenden Schaum abschöpfen.
- Chorizo, Zwiebeln und Knoblauchzehen begeben und weitere 30 Minuten köcheln.
- Dann die Kartoffeln, Karotten, Petersilie, Lorbeer, Pfefferkörner und das Salz begeben und köcheln, bis das Gemüse weich ist (ca. 20 Minuten).
- Nach knapp 2 Stunden die Brühe absieben. Das Fleischstück, Speck und die Chorizos in Scheiben schneiden.
- Fleisch und Gemüse auf je einer heissen Platte schön anrichten.
- Das Gemüse mit etwas Olivenöl würzen und umrühren.
- Vor dem servieren alles nochmals kurz in den 80°C Ofen stellen.

Tipp:

- Der Cocido ist neben der Paella die spanische „Nationalspeise“. In dem stark segmentierten Land gibt es aber wie bei der Paella 1000 Variationen.

- Die Brühe wird original für eine Nudelsuppe als Vorspeise verwendet. Danach wird das Gemüse serviert und am Schluss das Fleisch. Für mich ist die Suppe aber eher zu viel. Man kann sie auch am nächsten Tag geniessen.

