

## Caldereta de ternera (Spanischer Fleischartopf)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Rindsragout
- 800g Kartoffeln
- 3 Karotten
- 1 grüne Peperoni
- 1 Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver (Pimentón de la Vera)
- Thymian
- ein paar Lorbeerblätter
- 2dl Weisswein
- Gemüsebouillon (1 Würfel in 8dl heissem Wasser)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- für die Majado:
  - 1 weitere Knoblauchzehe
  - ca. 3 alte Brotscheiben (entriindet ca. 50g)
  - 40g Mandeln (Splitter oder ganze geschälte)
  - ein paar Safranfäden oder etwas Safranzpulver und eine Prise Zimtpulver
  - je 1 Schuss Sherry und Weisswein

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke brechen (anschneiden und dann brechen).
- Karotten, Lauch, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Die Majado-Würzpaste herstellen:
  - Knoblauchzehe klein hacken.
  - Brot in Würfel schneiden und in der Bratpfanne mit etwas Öl leicht braun rösten.
  - Dann auch die Mandeln zugeben und leicht rösten.
  - Safran, Zimt, Knoblauch, Mandeln, Brot, Salz und Pfeffer in einem Mörser gut zerstampfen. Das braucht ziemlich Zeit und Kraft.
  - Wenig Olivenöl und je 1 Schuss Sherry und Weisswein untermischen.
  - Es soll cremig sein, nicht zu trocken. Im Mörser beiseitestellen.

Zubereitung:

- In der grossen Bratpfanne die Fleischwürfel im Öl ca. 3 Minuten heiss anbraten. Wegstellen.
- Nochmals im Öl in der Bratpfanne Zwiebeln, Knoblauch und etwas später Karotten, Peperoni und Lauch sachte anbraten. Ca. 3 Minuten.
- Das Fleisch wieder dazugeben.
- Mit Salz, Pfeffer, Pimentón, Thymian und Lorbeer würzen, umrühren und kurz köcheln.

- Den Weisswein zugeben und ca. 2 Minuten einkochen. Dann so viel Bouillon, bis alles knapp bedeckt ist. 1 Stunde zugedeckt köcheln. Lieber zu lange als zu kurz. Gelegentlich umrühren.
- Etwa ½ Stunde vor Ende die Kartoffelstücke zugeben. Kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 10 Minuten vor Schluss die Majado untermischen und ggf. noch etwas Wasser zugeben, wenn es zu trocken wird.
- Die Lorbeerblätter nach Belieben entfernen und die Caldereta in den Pfanne oder einer heissen Schüssel servieren.

Tipp:

- Optionen:
  - Statt nur Bouillon, gehackte Tomaten und etwas Bouillon
  - Gegen Ende etwas grüne Erbsen begeben.
- Die Majado-Gewürzpaste wird nur in "gehobeneren" Rezepten erwähnt. Aber sie gibt jeder Caldereta so einen extrem guten Geschmack und auch eine Cremigkeit, dass ich sie nicht missen möchte.

