

Potaje de garbanos andalúz (Andalusischer Eintopf)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g Kichererbsen (Garbanos)
- 350g Schweineragout
- 1 Chorizowurst (ca. 200g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni (z.B. Spitzpeperoni)
- 1 Hand voll getrocknete Lorbeerblätter
- ein grosser Schuss Weisswein
- Olivenöl
- 1 übervoller Esslöffel Mehl
- 2...3 Kartoffeln (ca. 300g)
- 1 Bouillon-Würfel
- Salz
- Pfeffer (oder ggf. schärferer Pimentón)

Vorbereitung:

- Die Kichererbsen am Vorabend in genügend Wasser einweichen
- Chorizowurst pellen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Peperoni und Kartoffeln rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden
- Fleischwürfel mit Mehl einreiben

Zubereitung:

- Kichererbsen in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Sie sollen nicht weichgekocht sein, da sie später weiter kochen werden. Beiseitestellen.
- In der Bratpfanne im Öl die Fleischwürfel ca. 5 Minuten heiss anbraten. Beiseitestellen.
- In derselben Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni im Öl ca. 3 Minuten andünsten.
- Chorizoscheiben zugeben und weitere 3 Minuten anbraten.
- Mit Wein ablöschen.
- In einem genug grossen Topf die Suppe anrichten mit:
 - dem Inhalt der Bratpfanne
 - den Fleischwürfeln
 - den Kichererbsen
 - Lorbeerblättern
 - Bouillonwürfel
 - so viel Wasser, dass alles gerade bedeckt ist
- ca. 10...15 Minuten köcheln.
- Die Kartoffeln zugeben und nochmals gut 15 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Dann sind total gut 45 Minuten vergangen und alles sollte weich sein.

Tipp:

- Mit Salz und Pfeffer oder Pimentón abschmecken. Es darf etwas scharf sein, wobei die Chorizowurst schon viel Würze abgibt.
- Das Ganze ist ein Eintopf. Also eine Suppe, aber mit viel Inhalt. Also nicht zu viel Wasser zugeben. Einfach alles gut bedeckt.
- Wird in Andalusien beliebig variiert:
 - runde Bohnen oder Resis statt Kichererbsen
 - anderes Gemüse anstelle Peperoni (Karotten, grüne Bohnen etc.)
- Mit frischem Weissbrot servieren

