

Patatas a la Riojana

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 400g Chorizo Wurst
- 1kg Kartoffeln
- 1 Peperoncino
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3...4 übertolle Esslöffel Paprikapüree (z.B. Ayvar)
- 2dl Weisswein
- 2dl Fleischbouillon (½ Würfel im heissen Wasser)
- Olivenöl
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver (Pimenton de la Vera)
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Peperoncino waschen und in Ringe schneiden. Je nach Schärfewunsch einen Teil der scharfen Kerne entfernen.
- Chorizo pellen und in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden
- Kartoffeln rüsten und in mundgerechte Würfel schneiden bzw. brechen (!).

Zubereitung:

- In einem grossen, beschichteten Topf mit Olivenöl Zwiebel und Peperoncino sachte andünsten und gegen Schluss auch den Knoblauch und das Paprikapulver zugeben.
- Danach die Chorizo 5 Minuten mitköcheln.
- Die Kartoffeln zugeben und ebenfalls 5 Minuten mitbraten.
- Mit Weisswein ablöschen, aufkochen und dann den Bouillon und die Lorbeerblätter zugeben.
- Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.
- Etwa 4 Kartoffelstücke rausnehmen, mit einer Gabel zerdrücken und wieder untermischen. Damit wird die Sauce noch sämiger.
- Das Paprikapüree zugeben und alles nochmals gut umrühren und kurz aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, was aber eher nicht mehr notwendig ist.
- Petersilie darüber streuen und servieren.

Tipp:

- Wenn man die Kartoffeln nicht ganz durchschneidet und den Rest von Hand bricht, wird das Ganze am Schluss sämiger! Das gilt für viele spanische Kartoffel-Eintöpfe.
- Original macht man das Paprikapüree aus getrockneten Paprikas (Pimientos Chorizeros), welche ich in der Schweiz aber noch nicht gefunden habe.

