

Papas viudas

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1.2kg Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1...2 rote Peperoni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ein paar getrocknete Lorbeerblätter
- 2...3 gekochte Eier
- 2dl Weisswein
- 2dl Gemüsebouillon (½ Würfel im heissen Wasser)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver (Pimenton de la Vera)

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Peperoni rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Kartoffeln rüsten und in mundgerechte Würfel schneiden. Besser: die Stücke brechen d.h. mit dem Messer einschneiden und dann den Rest von Hand brechen.
- Tomaten rüsten und kurz im Wasser kochen, kalt abschrecken, pellen und klein schneiden.
- Die Eier schälen und in Würfel schneiden.

Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne mit reichlich Olivenöl die Kartoffeln ca. 10 Minuten sachte goldbraun braten und beiseitestellen. Sie werden am Schluss noch kurz mitgekocht.
- In derselben Pfanne im Öl die Zwiebeln andünsten und danach die Peperoni zugeben und am Schluss den Knoblauch und das Paprikapulver.
- Dann die angekochten Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten mitköcheln.
- Mit Weisswein ablöschen, aufkochen und dann den Bouillon und die Lorbeerblätter zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die angebratenen Kartoffeln zugeben und ggf. noch etwas Wasser zufügen, bis sie knapp bedeckt sind.
- Noch ca. 5 Minuten kurz köcheln, bis sie wirklich gar sind.
- Kurz vor Schluss die gewürfelten Eier vorsichtig unterrühren.

Tipp:

- Patatas viudas = Witwen-Kartoffeln, d.h. ohne Fleisch.
- Wie man auf dem Bild sieht, habe ich hier die Kartoffeln in einer normalen Bratpfanne gebraten und dann das Gericht im Le Creuset Profitopf für 2 Personen fertig gekocht.

