CALDEIRADA

REZEPT VON IRIS BERBEN

ZUBEREITUNG

Die Gemüsezwiebeln und die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Auch die festkochenden, geschälten Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden. Alles in einen großen Topf legen, mit Olivenöl, Salz und Piri Piri würzen.

Danach eine rote und eine grüne Paprika in Ringe schneiden und hinzugeben. Das Ganze mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten bedecken. Koriander, Minze und Lorbeerblätter dazugeben und mit zwei großen Gläsern Weißwein aufgießen. Nochmals salzen und mit einem Teelöffel Paprikapulver würzen.

Nun mit geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten bei schwacher Hitze kochen – auf keinen Fall umrühren! Dann die verschiedenen Fische (Seeteufel, Dorade, Seelachs, Kabeljau etc.) in Stücken auf das Kartoffel-Gemüse legen. Anschließend nochmals salzen und nach Bedarf etwas Weißwein zugießen. Den Topf wieder mit dem Deckel verschließen und die fast fertige Caldeirada ca. 6–8 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Danach die geschälten Gambas (Sardinen je nach Gusto) dazugeben und ein paar Minuten garen lassen.

ZUTATEN

Fische
Seeteufel
Dorade
Seelachs
Kabeljau
Gambas
Sardinen (nach Gusto)

2	große Gemüsezwiebeln
10–12	Knoblauchzehen
4–5	festkochende Kartoffeln
1	rote Paprika
1	grüne Paprika
4–5	große, feste Tomaten
1	Flasche Weißwein
	Paprikapulver (edelsüß)
	Olivenöl
	Salz
	Piri Piri
	Koriander
	Minze
	Lorbeerblätter