

Portugiesischer Eintopf CATAPLANA

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Aspacher Urbräu



ZUTATEN

- 1 Huhn (ca. 1 kg schwer)
- 1 Bund Suppengemüse
- 20g Olivenöl
- 100g Zwiebel
- 60g Chorizo
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 TL Tomatenmark
- 1/2 l Hühnerfond
- 1/2 l passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 100g Muschelfleisch

ZUBEREITUNG

Das Huhn zerlegen, auslösen und von der Brust und der Keule die Haut entfernen.
Hühnerfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.
Aus den Hühnerknochen, der Haut und dem Suppengemüse einen Hühnerfond herstellen.
Feingeschnittene Zwiebeln, Chorizo, Knoblauch und Hühnerfleisch in Olivenöl anschwitzen.
Paprizieren und tomatisieren, mit Hühnerfond und den passierten Tomaten aufgießen.
15 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Zuletzt die Muscheln hinzufügen und servieren.

Tipp vom Küchenprofi

Servieren Sie ein Fladenbrot oder Baguette zu diesem Gericht.
Mahlzeit!

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

