

Tapas - Champignones al jerez

25 Minuten • ergibt 4 Portionen



Zutaten

500 g kleine Champignons
2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
½ Chilischote
100 ml spanischer Rotwein
Etwas Olivenöl
Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden.

Schalotten, Knoblauch und Chili in Olivenöl dünsten.

Champignons zugeben und ca. 5 Min. braten.

Mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Solange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Tipp:
Statt Rotwein kannst Du auch einen trocknen Sherry nutzen



(c) WolfgangWilbois.de

Albondigas – spanische Fleischbällchen

25 Minuten (+ 4 Stunden Ruhezeit) • ergibt 4 Portionen



Zutaten

2 Schalotten
50 g Rucola
1/4 Bund frischer Koriander
60 g Tortilla-Chips
60 ml Vollmilch
30 g Ziegenkäse
400 g Rinderhackfleisch
1 Ei

1/2 Chilischote
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
100 ml Hühnerbrühe
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten schälen und sehr fein hacken.

Rucola waschen und trocknen.

Koriander waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und zusammen mit dem Rucola ebenfalls fein hacken.

Tortilla-Chips zerbröseln und zusammen mit der Milch in eine große Schüssel füllen und 5 Minuten einweichen lassen.

Ziegenkäse mit der Hälfte der Schalotten, Koriander, Rucola und Ei zu den eingeweichten Tortilla-Chips in die Schüssel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Schmeckt sowohl warm als auch kalt

Rinderhackfleisch dazugeben und alles gut mit den Händen vermengen. Danach mittelgroße Fleischbällchen formen und diese abgedeckt 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten braun braten. Zur Seite stellen.

Chilischote und restliche Schalotten mit Kreuzkümmel anschwitzen und mit Hühnerbrühe ablöschen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Hitze reduzieren, die Fleischbällchen zur Sauce geben und 15 Minuten köcheln lassen.



(c) WolfgangWilbois.de

Patatas Bravas – spanische Bratkartoffeln

30 Minuten • ergibt 4 Portionen



Zutaten

500 g Kartoffel
1 EL Weinessig rot
1 EL Tomatenmark
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack
Paprika edelsüß
5 EL Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in eine Pfanne geben, die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze knusprig anbraten.

Danach abgedeckt bei reduzierter Hitze weitere 20 Minuten kochen, gelegentlich umrühren.

Die Kartoffeln mit edelsüßem Paprika bestreuen und umrühren.

Die Hitze erneut erhöhen und das Tomatenmark zusammen mit dem

Tipp:
Dazu passt Aioli Creme

Weinessig in die Pfanne geben.

Die Kartoffeln noch gut 3 Minuten weiter braten bis sich die Zutaten mit den Kartoffeln verteilt haben.



(c) WolfgangWilbois.de

Datteln im Speckmantel

20 Minuten • ergibt 4 Portionen



Zutaten

200g Datteln
Ziegenkäse
200g Bacon

Zubereitung

Datteln in der Mitte einschneiden und mit Ziegenkäse füllen.

Mit Bacon umwickeln.

In der Pfanne kross ausbraten.



(c) WolfgangWilbois.de