

Rezept zu Ihrem Lieblingsland

Bacalhau à Bras aus Portugal

Portugiesen und Fisch - das scheint so natürlich wie die Engländer und Ihr Fünf-Uhr-Tee oder die Franzosen und ihre Baguettes. Durch die geografische Lage des Landes, eingerahmt von Spanien und dem Atlantik, ist dieses Vorurteil auch nicht von der Hand zu weisen. Dennoch bietet die portugiesische Küche eine große Vielzahl an unterschiedlichen Gerichten mit besonderen Entstehungsgeschichten.

Wir wünschen um bom almoço und lasst es euch schmecken.



Zutaten für vier Personen:

500 g Fisch, (Stockfisch)
300 g Zwiebel(n), in dünnen Scheiben
500 g Kartoffel(n), in dünnen langen Stiften
4 Ei(er)
Salz und Pfeffer
5 EL Öl
1 Knoblauchzehe(n), zerdrückt
½ Bund Koriandergrün oder glatte Petersilie



Und so wird's gemacht:

Den Fisch in kleine Stücke zerpfücken. Anschließend die Eier verquirlen, Salz und Pfeffer hinzugeben. In einer Pfanne die Kartoffelstifte mit Öl und der zerdrückten Knoblauchzehe anbraten. Wenn die Kartoffel gut angebraten sind, diese aus der Pfanne nehmen und die Zwiebel mit dem Knoblauch anbraten. Danach die Kartoffeln und den Stockfisch wieder hinzugeben und vorsichtig vermischen. Wenn der Pfanneninhalt ordentlich durchgegart ist das Ei untermischen und servieren. Zum Schluss wird die gehackte Petersilie noch darüber gestreut. Fertig ist der Bacalhau à Bras.

Desfrute de sua refeição!

