

Fischrezepte

Arroz Con Sobrasada Y Bacalao - Reis mit Klippfisch

Gattung: Fisch. Barcelona, Spanien, Gemüse, Reisgerichte

1/2 kg	Reis	250 g	Junge große weiße Bohnen, - gekocht
1	große Scheibe Sobrasada*	200 g	Klippfisch
4	Knoblauchzehen	1	große Kartoffel oder
1	Zwiebel	250 g	Gekochte weiße Bohnen
	Tomatensoße (Sofrito)		
2	Artischocken oder		

In Scheiben geschnittene Kartoffel braten, ohne dass die Scheiben zusammenkleben, und vom Feuer nehmen. Im sofrito die Scheibe Sobrasada zerkleinern, den zerkleinerten Klippfisch dazugeben, den Reis erhitzen und die in Stücke geschnittenen und geschmorten Artischocken oder die gekochten großen weißen Bohnen dazugeben.

Doppelt soviel Gemüsebrühe dazugeben, wie Reis vorhanden ist, und die ersten fünfzehn Minuten sprudelnd kochen lassen; danach die Hitze reduzieren.

Die gebratenen Kartoffelscheiben oder gekochten weißen Bohnen dazugeben und das Gericht mit fein gehacktem Knoblauch bestreuen.

Nach fünf Minuten vom Feuer nehmen und weitere fünf Minuten ruhen lassen.

Sobrasada ist eine feine Paprikawurst aus Mallorca.