

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Andalusien – Jahrtausende alte Küchenkultur

Chicharrones

Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
1 kg Schweinebauch frisch 4 Knoblauchzehen ½ TL Salz	Den Schweinebauch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Dabei immer beachten, das alle Würfel gleich auf gebaut sind: Speckschwarte oben und das darunterliegende Fleisch muss immer gleich gewürfelt sein.
4 Knoblauchzehen ½ TL Salz	Die Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel schneiden, das Salz darüber geben und mit dem flachen Messerblatt zu einer feinen Paste zerreiben.
Pfeffer aus der Mühle	Die Schweinebauchwürfel mit der Paste würzen, eventuell die zu verwendene Menge der Knoblauchpaste erhöhen. Mit dem Pfeffer nach Belieben würzen.
250 ml Speiseöl zum Braten 2 Lorbeerblätter	Das Öl in einer ausreichend hoher Pfanne oder in einem Topf nicht zu heiß erhitzen. Die Lorbeerblätter hinzugeben.
In der Regel sind die spanischen Schweine je nach Rasse (Iberico oder Duroc) genetisch mit einer größeren Fettabdeckung ausgestattet. Somit können sie in ihrem eigenen Fett gebraten werden.	Jetzt die Schweinebauchwürfel vorsichtig in das erhitze Öl hineingeben und bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten.
	Wenn die Chicharrones die gewünschte Farbe und den Röststatus erreicht haben, einfach mit einer Schaumkelle die Speckstückchen aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Am besten auf ein saugfähiges Küchenkrepp legen, um sie vom überschüssigen Fett zu befreien.
1 Glas Rotwein	Die Chicharrones mit einem kleinen Spieß versehen und als Tapas mit einem leckeren Glas Rotwein genießen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Rezepte Kochschule *gaumencunst.de*

Andalusien – Jahrtausende alte Küchenkultur

Tortillas de Camarones

Fortsetzung Rezept für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
100 gr Weizenmehl 50 gr Kichererbsenmehl	Das Weizenmehl und das Kichererbsenmehl gleichmäßig miteinander vermischen.
1 Zwiebel ½ Bund Petersilie	Die Zwiebel schälen und dann in sehr kleine Würfel schneiden. Die Petersilie vom Stengel zupfen und ebenfalls klein hacken.
½ TL Salz 300 ml Wasser 100 gr Garnelen je kleiner sie sind, desto besser Die Garnelen müssen trocken sein, sonst wird die Masse zu flüssig, am besten auf einem Küchentuch liegend abtrocknen lassen, alternativ kann man auch getrocknete Garnelen verwenden	Die Zwiebelwürfel und die gehackte Petersilie gleichmäßig unter die Mehlmischung heben. Danach das Salz und die Garnelen darunter mischen. Jetzt nach und nach das Wasser hinzugeben und gleichzeitig die Zutaten zu einer feinen Masse verrühren, die nicht zu stark flüssig ist und aber auch keine Klumpen mehr enthält.
Olivenöl in ausreichender Menge	In einer ausreichend hohen und großen Pfanne mindestens einen Fingerbreit hoch das Olivenöl einfüllen. Das Öl erhitzen jedoch nicht zu heiß, da sonst das Olivenöl zu bitter wird, hier ist eine Maximaltemperatur von 150°C optimal.
Das Kichererbsenmehl ist bei diesem Rezept sehr wichtig, da es maßgeblich zu einer knusprigen Textur der Tortillas beiträgt und für eine schöne Farbe sorgt.	Nun mit einem ausreichend großen Löffel oder Schöpflöffel die Masse in das heiße Olivenöl eingießen und schöne runde Küchlein formen. Die Küchlein nach kurzer Zeit wenden und auf der anderen Seite ebenfalls gold braun anbraten. Dann die Küchlein vorsichtig aus dem Öl heben und auf ein bereitgestelltes Küchentuch legen um sie vom Fett abtropfen zu lassen.
	Die Tortilla de Camarones als Tapas oder einfach als leckere Vorspeise genießen. Vorsicht Suchtfaktor!