

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

Pantrucas

& P.S. García Bravado

Zutaten für den Teig (Pantrucas)

2 Tassen Weizenmehl (ca. 250 g)
1 Ei
½ TL Salz
Circa 100 ml Wasser

Zutaten für den Eintopf

250 g Rinderhack
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Karotte, in kleinen Würfeln
2 Kartoffeln, gewürfelt
1 rote Paprika, in feinen Streifen
200 g Kürbis (z. B. Butternut oder Hokkaido), in Würfeln
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL Paprikapulver (ají de color oder edelsüßes Paprikapulver)
1 TL getrockneter Oregano
½ TL Kreuzkümmel
1 Liter Rinderbrühe
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 – 2 EL Öl zum Anbraten
4 Eier (werden am Ende in der heißen Suppe pochiert)
1 Spritzer Limette (zu Abschmecken)
Frische Petersilie oder Basilikum zum Servieren



Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Das Ei dazugeben und nach und nach Wasser einarbeiten, bis ein fester, glatter Teig entsteht (ähnlich wie Nudelteig).

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen (2 – 3 mm) und in kleine Rechtecke oder Streifen (circa 3 × 4 cm) schneiden. Abgedeckt ruhen lassen, während der Eintopf kocht.

In einem großen Topf Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Hackfleisch darin anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Ají de color bzw. Paprikapulver, Oregano und Kreuzkümmel hinzufügen, kurz mitrösten. Karotten, Kürbis, Kartoffeln und Paprika zugeben, kurz anschwitzen. Mit der heißen Brühe aufgießen, umrühren und circa 15 Minuten köcheln.

Wenn das Gemüse fast gar ist, die Teigstücke einzeln in die kochende Brühe geben. Hitze etwas reduzieren und weitere 2 – 3 Minuten garen bis die Pantrucas weich aber bissfest sind.

Zum Schluss ein Ei pro Person direkt in die heiße Suppe schlagen und 2 – 3 Minuten ziehen lassen (pochieren).

Mit Salz, Pfeffer und ggf. einem Spritzer Limettensaft abschmecken und mit frischer Petersilie oder Basilikum bestreuen.

Heiß servieren mit einem Stück Brot und dem passenden Rotwein: P.S. García Bravado.