

Andrea Müller

101 x Tapas Rezepte



Inhaltsverzeichnis

Hinweis Kochbuch 101 x Tapas

Vorwort

FLEISCH

VEGETARISCH

FISCH

Index

Hinweis Kochbuch 101 x Tapas

Von Andrea Müller

Der Inhalt dieses Taschenbuches wurde mit größter Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Autorin übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für eventuell verbliebene Fehler und deren Folgen.

Alle Warennamen werden ohne Gewährleistung der freien Verwendbarkeit benutzt und sind möglicherweise eingetragene Warenzeichen. Alle (auch personenbezogenen) Abbildungen wurden nur für dieses Buch explizit erlaubt. Eine Weiterverwendung / Weitergabe ist ausdrücklich nicht erlaubt.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung - auch auszugsweise - ist nur mit Zustimmung der Autorin erlaubt. Alle Rechte vorbehalten. Kommentare und Fragen sind herzlich willkommen:

Andrea Müller, Calle Las Cuevas, 8

E- 35542 Punta Mujeres, Provinz Las Palmas, Lanzarote

Web: www.fuerteventura-mal-anders.de

<mailto:ebook@fuerteventura-mal-anders.de>

© 2020 Andrea Müller, Coverdesign, Bilder:

Andrea Müller

Seitenanzahl: 114 Seiten

Vorwort

Wussten Sie schon, dass bereits im Mittelalter dem spanischen König Alfonso X. Tapas als Zwischenmahlzeit gereicht wurden und sich die kleinen leckeren Köstlichkeiten von dem Wort "tapear" ableiten?

"Tapaer" bedeutet abdecken und ist auf die Wirte in den spanischen Bodegas zurückzuführen, die den Gästen Wein oder Bier servierten. Um zu verhindern, dass sich in den Getränken Fliegen absetzen, bedeckten sie die Gläser, nicht wie in Deutschland mit Bierdeckeln, sondern mit hausgemachten Toppings.

Die leckeren Rezepte sind für 4- 6 Portionen ausgelegt. Meine Empfehlung ist, dass Sie alle Zutaten je nach Geschmack auch individuell ändern können. Sollten keine spanischen Produkte verfügbar sein, greifen Sie einfach auf ähnliches zurück. Zum Beispiel kann auch der spanische gereifte Schafsmilchkäse "Manchego" durch einen italienischen Parmesankäse ersetzt werden. Zum Frittieren reicht einfaches Sonnenblumen- oder Rapsöl auch aus. Ich empfehle Ihnen frische Kräuter den TK-Produkten vorzuziehen, da diese einfach mehr Geschmack und Frische in die Gerichte bringen.

Für das besondere authentische Urlaubsfeeling servieren Sie die Tapas in den kleinen braunen Terracotta- Schälchen.

Buen Aprovecho!

FLEISCH

Albóndigas con salsa de almendras- Fleiscbällchen in Mandelsoße

Für die Fleischbällchen:

1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei, Größe L
Salz, Pfeffer
1 EL scharfes Paprikapulver
Mehl zum Wenden
250 ml spanisches Olivenöl

Für die Mandelsauce:

2 Knoblauchzehen
3 EL gehackte Mandeln
2 EL gehackte glatte Petersilie
1 TL mildes Currypulver
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
2 EL spanisches Olivenöl
175 ml Fleischbrühe
125 ml spanischer Weißwein

Für die Fleischbällchen das Brötchen in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Knoblauch, Ei und die Gewürze gründlich verkneten. Aus der Masse etwa 5 cm große Bällchen formen und jeweils in Mehl wenden. Das Öl erhitzen und die Bällchen darin etwa 5 Minuten schwimmend braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mandelsauce den Knoblauch schälen, grob hacken und mit Mandeln, Petersilie und den Gewürzen im Mixer pürieren. Die Zwiebeln schälen und hacken. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schmoren. Brühe und Wein angießen und die Mandelmasse einrühren. Die Fleischbällchen in die Sauce legen und etwa 5 Minuten darin köcheln lassen.

Albondigas de cordero in salsa de tomate- Lammfleischbällchen in Tomatensoße

1 EL spanisches Olivenöl
1 rote Zwiebel
500 g Lammhackfleisch
1 Ei, Größe L verquirlt
2 TL Zitronensaft
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL frische, fein gehackte Minze
1 Prise Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
Tomatensauce:
4 EL spanisches Olivenöl
5 Knoblauchzehen
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 rote Paprika
1 große Dose Tomaten in Stücke
1 Prise rote Chiliflocken (nach Belieben)
Salz
Pfeffer

Für die Sauce das Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.

Knoblauch durchdrücken, Frühlingszwiebeln putzen und kleinschneiden und Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten weich dünsten. Dosentomaten, Chiliflocken, Salz und Pfeffer zugeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und ohne Deckel 45 Minuten köcheln lassen. Im Mixer pürieren, dann durch ein feines Sieb passieren.

Für die Fleischbällchen 1 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel fein würfeln und darin glasig dünsten. Abkühlen lassen. Lammhack, Ei, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Minze und Zwiebel in eine große Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen, mit den Händen 40 Bällchen aus der Masse formen und mindestens 20 Minuten kalt stellen.

Etwas Olivenöl in einer Pfannen erhitzen. Die Bällchen portionsweise bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten, bis sie außen braun, innen aber noch rosa sind. Warm stellen.

Die Tomatensauce vorsichtig erhitzen und als Dip zu den Klößchen reichen.

Alitas de pollo- Hähnchenflügel

1 kg Hähnchenflügel
150 ml spanisches Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmel
2 Tomaten
5 EL Weißweinessig
1 Bund Basilikum

Knoblauchzehen durchpressen. Tomaten schälen, entkernen und würfeln. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 vorheizen. 1 Esslöffel Olivenöl, Knoblauch und Kreuzkümmel mischen. Die Spitzen der Hähnchenflügel abschneiden und wegwerfen. Die Flügel in der Ölmischung wenden. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

In einer großen Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Flügel darin portionsweise unter häufigem Wenden goldbraun braten. In eine Auflaufform geben. Im Ofen 10-15 Minuten gar backen (wenn man mit einer scharfen Messerspitze in die dickste Fleischstelle sticht, sollte der austretende Fleischsaft klar sein).

Unterdessen Tomaten, Essig, Basilikum und das restliche Olivenöl in einer Schüssel mischen.

Die Flügel in eine Schale legen. Das Dressing darübergerben und untermischen. Abgedeckt abkühlen lassen, dann über nacht kalt stellen. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm servieren.

Bolsas de holjaldre rellenas- Gefüllte Blätterteigtaschen

1 Packung TK- Blätterteig (450 g)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 grüne Paprikaschote
50 g Chorizo
1 EL spanisches Olivenöl
200 g Bio-Hackfleisch
50 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL getrockneter Thymian
1 Eigelb
2 EL Milch
10 Kapernäpfel
10 kleine Kopfsalatblätter
10 Schlangengurkenscheiben
10 Zahstocher

Den Blätterteig auftauen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Paprikaschote waschen, putzen und würfeln. Chorizo sehr fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch und Chorizowürfel hinzufügen und mitbraten. Den Rotwein angießen und Würzen. Die Masse etwa 15 Minuten schmoren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikawürfel untermischen. Die Füllung abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten dünn ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Auf jedes Quadrat 1 EL Füllung setzen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die