

# Rezepte für die Mischung für die portugiesische Küche



# Eintopf mit Schweinefleisch und Chorizo

Serves  
4

## SIE BRAUCHEN:

- 2 große weiße Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 600 g Schweinefilet, gewürfelt
- 200 g Chorizo, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 g rote Paprikaschoten, geröstet, in Scheiben geschnitten (aus dem Glas)
- 800 g Kartoffeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 250 ml Hühnerbrühe
- 4 Tropfen Mischung für die portugiesische Küche
- 60 ml Weißwein (optional)
- Paprikapulver zum Würzen
- 1 EL Olivenöl extra vergine
- Pfeffer
- Salz



## ZUBEREITUNG

- 1 Schweinefleisch in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Solange braten, bis die Zwiebeln weich sind.
- 2 Nun rote Paprika, Paprikapulver und ggf. Weißwein hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen.
- 3 4 Tropfen Mischung für die portugiesische Küche und die Hühnerbrühe dazugeben. Gut umrühren.
- 4 Den Deckel wieder aufsetzen und die Hitze bis zum Köcheln reduzieren. Mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Alternativ die Mischung in eine Auflaufform geben und zugedeckt bei 180 Grad/160 Grad (Umluft/Gas Stufe 5) für mindestens 1 Stunde in den Ofen schieben.
- 5 Je länger das Fleisch köchelt, umso zarter wird es. Wenn die Mischung trocken aussieht, Brühe oder Wasser nachgießen.
- 6 Während das Schweinefleisch gart, die Kartoffeln knusprig braten oder rösten. Sobald sie fertig sind, zum Schweinefleisch geben, gründlich mischen und sofort servieren.



# Hasselback- Kartoffeln mit Champignonsauce

FÜR DIE HASSELBACK-KARTOFFELN

Serves  
4

## SIE BRAUCHEN:

- 4 mittelgroße Kartoffeln (1 pro Person)
- 4 Tropfen Mischung für die portugiesische Küche
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Olivenöl
- Meersalz



## ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 Grad/180 Grad (Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 2 Zwei Holzlöffel parallel zueinander auf ein Schneidebrett legen.
- 3 Die Kartoffel längs dazwischen legen, sodass die Löffel entlang ihrer langen Seiten liegen.
- 4 Von einem Ende der Kartoffel zum anderen kleine vertikale Einschnitte von der Oberfläche bis zum Holzlöffel machen. Kartoffel nicht vollständig durchschneiden.
- 5 Die Kartoffeln auf ein flaches Backblech legen. Blech zur Seite stellen.
- 6 Olivenöl, Mischung für die portugiesische Küche, Knoblauch und Salz in eine kleine Schüssel geben. Gut umrühren.
- 7 Über die Kartoffeln gießen und Kartoffeln darin schwenken. Mischung mit dem Öl sorgfältig mit einem Pinsel in die Einschnitte bringen, sodass alles gut damit bedeckt ist. 50–60 Minuten backen (bei größeren Kartoffeln bis 1,5 Stunden). Nach der Hälfte der Backzeit die Kartoffeln mit der übrig gebliebenen Marinade übergießen.
- 8 Mit Champignonsauce servieren.



FÜR DIE CHAMPIGNONSAUCE

## SIE BRAUCHEN:

- 200 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten (weiß oder braun)
- 250 ml Crème fraîche (alternativ vegane saure Sahne)
- 4 Tropfen Mischung für die portugiesische Küche
- 100 ml Brühe (vom Huhn oder Gemüse)
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 EL Olivenöl
- Frischer Koriander

## ZUBEREITUNG

- 1 Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis alles weich ist.
- 2 Mischung für die portugiesische Küche zur Brühe geben. Gut umrühren.
- 3 Flüssigkeit langsam in die Pfanne gießen und vermischen.
- 4 Crème fraîche oder den Ersatz dazugeben und köcheln lassen. Reduzieren, bis es dickflüssig ist.
- 5 Mit Kartoffeln servieren. Mit frischem Koriander garnieren.

# Fisch mit Tapenade und Tomatenreis

## FÜR DIE TAPENADE

Serves  
4

### SIE BRAUCHEN:

- 4 Fischfilets, ohne Haut (Kabeljau, Scholle oder anderen weißen Fisch)
- 300 g rote Paprikaschoten, geröstet, fein gehackt (aus dem Glas)
- 150 g grüne Oliven, entkernt und fein gehackt
- 2 mittelgroße Tomaten, fein gehackt

- 4 Tropfen Mischung für die portugiesische Küche
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 50 g Paniermehl
- 50 g Kapern
- Pfeffer
- Salz

### ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 Grad/180 Grad (Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 2 Alle gehackten Zutaten, das Olivenöl und die Mischung für die portugiesische Küche in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen und 20 Minuten marinieren. Alternativ für noch intensiveren Geschmack über Nacht ziehen lassen.
- 4 Fischfilets auf ein Backblech legen. Mit der Tapenade bestreichen. Jedes Filet mit Paniermehl bestreuen.
- 5 20 Minuten backen, bis das Paniermehl braun wird. Größere Filets können länger brauchen, bis sie gar sind.
- 6 Mit Tomatenreis servieren und genießen!



## FÜR DEN TOMATENREIS

### SIE BRAUCHEN:

- 400 g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 100 g Reis (pro Portion)

- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 weiße Zwiebel, gewürfelt

### ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben. Zwiebel anschwitzen, bis sie weich ist, dann die Tomaten dazugeben.
- 2 Anschließend den Reis und die Gemüsebrühe einrühren.
- 3 Hitze bis zum Köcheln reduzieren. Reis unter ständigem Rühren weich kochen – die Mischung soll lockerer werden als Risotto. Bei Bedarf kochendes Wasser nachgießen.
- 4 Mit Fisch und Tapenade oder pur genießen!

