

Olla Podrida

Zutaten:

- 500 g Gulasch, vom Rind
- 500 g Gulasch, vom Schwein
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
- 2 große Möhren
- 10 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Dose Kichererbsen
- 4 Zehen Knoblauch oder 2 TL Knoblauchpaste
- 4 Ochsenherztomaten, alternativ 4 Fleischtomaten
- Olivenöl zum Anbraten
- 250 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer und etwas Kurkuma
- 1 l Wasser (nach Geschmack geht auch Gemüsebrühe)

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen.
2. Die Fleischstücke portionsweise scharf anbraten.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln grob kleinschneiden und den Knoblauch pressen.
4. Die Tomaten waschen und ebenfalls zerkleinern.
5. Das Fleisch komplett in den Topf geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Zwiebelstücke und den Knoblauch dazugeben und noch weiter andünsten.
7. Mit Rotwein ablöschen und ca. 1 l Wasser zugießen.
8. Die Tomaten ebenfalls dazugeben.
9. Jetzt die Podrida für ca. 1,5 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen.
10. In der Zwischenzeit die Möhren, die Paprika und Kartoffeln waschen ggf. schälen, entkernen und in größere Stücke schneiden.
11. Nach 90 Minuten das Gemüse zum Fleisch geben und für weitere 30 Minuten köcheln lassen. Nochmals ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Kurkuma dazugeben.
12. Die Kichererbsen im Sieb abtropfen lassen und 10 Minuten vor Garzeitende zum Eintopf geben.
13. Final abschmecken und nach Geschmack noch etwas saure Sahne dazu reichen.
14. Wahre Spanier brauchen zu diesem Gericht auch noch Brot, denn wie ihr schon von hier wisst: *¡El pan es capitán!*
15. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*