

Andalusischer Eintopf

500 g frische Calamaretti (oder Calamari), 1 Gemüsezwiebel, 3 Knoblauchzehen, 500 g Fenchelknollen, 800 g Schweinenacken, 2 Dosen Tomaten á 400 g, 4-5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, 2 TL Kurkuma, 100 ml trockener (FINO) Sherry, 750 ml Fond, Brühe oder Wasser, 2 Lorbeerblätter, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 200 g Chorizo, 1/2 Bund glatte Petersilie

Die Calamaretti putzen und kalt abspülen. Gut abtrocknen und kalt stellen. Die Zwiebeln fein hacken. Knoblauch in Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen und in 3 cm große Stücke schneiden. Das Nackenfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten aus der Dose etwas zerkleinern. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch salzen und pfeffern und im Topf bei hoher Hitze anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel dazugeben und weitere 2-3 Minuten anbraten. Mit dem Paprikapulver und Kurkuma bestreuen und mit dem Sherry ablöschen. Die Tomaten und Fond dazugeben und aufkochen. Lorbeerblätter und Zitronenschale dazugeben und bei mittlerer Hitze mit angewinkeltem Deckel 40 Minuten schmoren. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Chorizo fein würfeln und im restlichen Öl in einer beschichteten Pfanne kurz scharf anbraten. Die Calamari salzen und pfeffern und dazugeben, eine weitere Minute braten. Zum Fleisch geben und weitere 10 Minuten schmoren. Die Petersilie grob hacken und am Ende der Garzeit zum Schmortopf geben. Salzen und pfeffern und mit geröstetem Brot servieren.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!