

Arroz de tamboril – See-teufelreis Algarve-Art



Isst man typischerweise ganzjährig, es gibt keinen besonderen Anlass.

Zubereitung

- 1 Olivenöl im Topf erhitzen. Dann den Seeteufel im Topf anbraten und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Nach dem Anbraten das Seeteufelfleisch aus dem Topf in eine Schüssel geben und ruhen lassen. Den Bratensud auffangen.
- 2 Danach in selben Topf die Paprika, Zwiebel und den Knoblauch im Seeteufel-Sud anbraten. Nach kurzem Braten den Koriander und die Tomaten hinzufügen. Am Ende den Weißwein dazu gießen. Gegebenenfalls mit einem Schuss Wasser verdünnen – es muss relativ flüssig sein.
- 3 Nachdem alles etwas durchgezogen ist, den Reis hinzufügen und mit geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen.
- 4 Bevor der Reis ganz gekocht ist, Gambas hinzufügen – für den Geschmack.
- 5 Nach Belieben mit der typischen portugiesischen Piri Piri-Sauce würzen. Achtung, scharf!
- 6 Zum Schluss, wenn der Reis fertiggekocht ist, wird der Seeteufel hinzugefügt. Gut umrühren und etwas ziehen lassen.

Zutaten

6 Personen

800 g frisches Seeteufelfilet
250 g Gambas
400 g Reis
1 rote und 1 grüne Paprika (gehackt)
3 Tomaten
1 große Zwiebel (gehackt)
1 Glas Weißwein (trockener oder spritziger Weisswein)
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Koriander
1 Lorbeerblatt
Piri Piri



Zubereitungszeit
30 Minuten



Portugal: Seeteufelreis nach Algarve-Art

Dazu passt gut

... als **Getränk** ein typisches portugiesisches Bier, Sagres oder Super Bock. Oder man bedient sich am restlichen Weißwein.



Portugal

Zusammen mit Spanien wurde Portugal im Jahre 1986 Teil der Europäischen Gemeinschaft, aus der sich wenige Jahre später die Europäische Union entwickeln würde. Die traditionelle portugiesische Küche zeichnet sich – nicht zuletzt aufgrund der geografischen Lage – durch eine besondere Vielfalt an Fisch und Meeresfrüchten aus. Neben Fleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln ist auch die Feijão, die Bohne, eine besonders wichtige Zutat. Eine beliebte und berühmte Süßspeise sind die Pastéis de Nata – mit Puddingmasse gefüllte Blätterteigtörtchen. Auch für seinen Wein, beispielsweise den süßen Portwein, ist Portugal bekannt. Doch auch Bier hat Tradition in Portugal, wobei die entscheidende Frage lautet: Sagres oder Super Bock? Denn das sind die zwei wohl größten Biermarken des Landes.

Das Kochteam

André und Paolo

Unser Geheimtipp, damit's gelingt: Das Gericht darf nicht zu trocken sein. Der Düsseldorfer würde sagen: Es muss *schlotzig* sein. Daher nach Bedarf entsprechend Wasser oder Weißwein hinzufügen.



Aproveite sua refeição!
Bom apetite!
Guten Appetit!