

Pulposalat | Charapita Chili

Dauer: 1 h 45 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fisch

Folgende Zutaten braucht ihr für den Pulposalat:

Equipment:

1 Topf

Gewürze & Zutaten:

ca. 1,5 kg Pulpo
4 Knoblauchzehen
2 bis 3 Lorbeerblätter
etwas Meersalz
Schuss Olivenöl
3 Tomaten
1 Gurke
2 Stangen Staudensellerie
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
etwas Tellicherry Pfeffer
etwas Charapita Chili
nach Bedarf Brot

Zubereitung

- 1 Den Pulpo zunächst in kaltem Wasser waschen und putzen. Hierbei die Augen – sofern noch vorhanden – entfernen und das Mundwerkzeug keilförmig ausschneiden.
- 2 Im zweiten Schritt zwei Knoblauchzehen andrücken.
- 3 Dann den Pulpo mit Knoblauch, Lorbeer, etwas Salz und einem Schuss Olivenöl für ungefähr 1,5 Stunden kochen.
- 4 Anschließend die Tomaten entkernen und die Gurke schälen.
- 5 Den Staudensellerie, die Tomaten und die Gurke in feine Würfel schneiden und die Petersilie hacken.
- 6 Die Zitrone in einer Schüssel auspressen und mit 4 bis 5 Esslöffel Olivenöl, zwei gepressten Knoblauchzehen, einem Teelöffel gemahlenem Pfeffer, einer Prise Meersalz und ein bisschen vom Charapita Chili anrühren.

-
- 7 Als nächsten Schritt den gekochten Pulpo in Stücke schneiden und in die vorbereitete Marinade geben. Anschließend das Gemüse und die Petersilie hinzufügen, alles gut vermengen und ziehen lassen.
 - 8 Nach Bedarf etwas Brot anrösten.
 - 9 Dann heißt es schon: Anrichten und genießen! Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Gewürzmühle Rosenheim.