

Cocido de Garbanzos

Rezept für 10-15 Personen

- 1 kg Kichererbsen
- 1 kg Schweinsschulter
- 1 kg mageres Rindfleisch
- 1 Suppenhuhn
- 500 g gesalzener Speck
- 10 kleine Würste
(z.B. Chorizo - spanische Paprikawurst)
- 4 Zwiebeln
- 10 Kartoffeln
- 5 Karotten
- 1 Stangensellerie
- 2 Lauchstangen
- 8 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 500g feine Teigwaren (Suppennudeln, Fideos usw.)
Salz und Pfeffer, Chilipulver oder -flocken
- etwas gehackte Petersilie



Zubereitung:

Kichererbsen über Nacht einweichen.

In einen sehr großen Topf Salzwasser und Lorbeer aufkochen
(eine leichte Gemüsebouillon eignet sich auch sehr gut).

Die eingeweichten, abgegossenen Kichererbsen, Fleisch und Geflügel zugeben und leicht kochen lassen.

Das gegarte Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Die Kichererbsen weich kochen. Das dauert je nach Sorte ca. 2 Stunden.

Etwa 45 Minuten vorher die geschälten, ganzen Kartoffeln, in Würfel geschnittene Zwiebel, Petersilie, Stangensellerie, Karotten, Lauch, Knoblauch dazugeben.

Fertig kochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in der Brühe wieder warm werden lassen, gleichzeitig die Würste erwärmen.

Die Suppennudeln in etwas von der Brühe nur ganz kurz kochen, dann abgessen. Die Kochbrühe kommt wieder in den großen Topf.

Als Vorspeise wird die Brühe mit Teigwaren, etwas Kichererbsen und gehackter Petersilie serviert.

Als Hauptgericht werden auf einer Platte die Fleischsorten und die Würste angerichtet, auf einer zweiten Platte das Gemüse.