

Marmitako de Bonito fresco (baskisch)



Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg frischer Thunfisch frisch in Würfel geschnitten
- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 6 gehackte Knoblauchzehen
- 3 rote Peperoni
- 7 frische Tomaten
- 1 entkernte, gehackte Chilischote
- 2 dl Weisswein
- 7 dl Fischfond oder Gemüsebouillon
- 2 rote Zwiebeln
- etwas frische, gehackte Gärtenkräuter
- 1 dl Olivenöl
- etwas mildes geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Peperonis halbieren, entkernen und im Ofen bei 180°C backen, bis die Haut blasen bildet. Aus dem Ofen nehmen, die Haut abziehen und die Peperonis in Streifen schneiden.

Die Tomaten 1 Minute in heisses Wasser geben, sofort herausnehmen und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und grob hacken, in Olivenöl glasig werden lassen.

Knoblauch und Peperonistreifen hinzufügen und mitdünsten.

Die Tomatenwürfel, Chili, Salz, Pfeffer, Zucker und das Paprikapulver zugeben.

Wein und Fond/Bouillon dazu schütten.

Zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln und die Kräuter zugeben und 20 Minuten weiter köcheln. Thunfischwürfel zugeben und 2 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Er darf innen noch rosa sein.

Den Eintopf abschmecken und sofort servieren.