

PORTUGIESISCHER MEERESFRÜCHTEREIS

20
min

Zubereitung

45
min

Garzeit



Zubereitung:

- 1- Muscheln, Petersilie und Weisswein in einen Topf geben. Zudecken und bis zum Kochen bringen. Rühren und vom Feuer nehmen, wenn alle Muscheln sich geöffnet haben. Abtropfen lassen und die Bouillon aufbewahren.
- 2- Im gleichen Topf die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter und Petersilie in heissem Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln durchsichtig sind. Reis und dann Tomatenkonzentrat zugeben. 3- Mischen und mit der Bouillon der Muscheln und marinieren, dann Salz und Portugiesische **Mischung Piri-Piri McCormick** zugeben. Bis zum Kochen bringen und dann auf kleiner Flamme zugedeckt während ca. 15 Minuten köcheln lassen, während regelmässig Bouillon zugegeben wird.
- 4- Erbsen zugeben und noch einmal 5 Minuten kochen lassen. Anschliessend Crevetten, Muscheln und Kammuscheln zugeben und noch einmal fünf Minuten köcheln lassen.

Anrichten:

Reis mit Meeresfrüchten auf Teller anrichten. Gehackten Koriander zugeben.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können auch andere Meeresfrüchte, wie Langusten, Herzmuscheln, Scheidenmuscheln usw. zugeben.

ZUTATEN (10 Portionen)

- 2kg Muscheln
- 30cl Weisswein
- 1,3cl Erdnussöl
- 2 Bund Petersilie
- 240g gekochte Crevetten
- 200g Kammuscheln
- 3 Zwiebeln
- 40g Knoblauchpulver
- **McCormick**
- 1g Lorbeerblätter
- **McCormick**
- 5cl Olivenöl
- 600g Reis
- 1,25l Gemüsebouillon
- 10g Tomatenkonzentrat
- 18g **Portugiesische Mischung Piri-Piri McCormick**
- 200g gefrorene Erbsen
- 1 Bund Koriander
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

RINDSHACKFLEISCH- UND CHORIZO-KROKETTEN

25
min

Zubereitung

25
min

Garzeit

Zubereitung:

- 1- In einem grossen Topf Erdnussöl erhitzen (90 cl), Fleisch und Chorizo mit 18g **Portugiesischer Mischung Piri-Piri McCormick** anbraten. Milch aufkochen, Brotkrumen darin einweichen und gekochtes Fleisch zugeben. Danach Fleisch und Brotkrumen mischen, um eine homogene Mischung zu erreichen.
- 2- Zwiebeln hacken und in einem Topf mit erhitztem Öl anbraten. Butter, Eigelb, 50 g Mehl zugeben. Würzen und gehackte Petersilie zugeben. Einige Löffel Rindsbouillon zugeben, um die Masse zu befeuchten.
- 3- In den Topf zurückgeben und auf tiefer Flamme mischen, um eine cremige Masse zu erreichen.
- 4- Abkühlen lassen und dann Krokette/Kugeln formen. Drei Schälchen bereitstellen, eines mit 200 g Mehl, eines mit verquirlten Eiern und eines mit Paniermehl. Jede Krokette in Mehl, Ei und Paniermehl drehen. In richtig heissem Erdnussöl frittieren.
- 5- Kugeln mit 3g **Portugiesischer Mischung Piri-Piri** bestreuen.

Anrichten:

Krokette zu grünem Salat servieren.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Gehackte Nüsse bringen etwas Krokant auf die Krokette.

ZUTATEN (10 Portionen)

- 2kg Rindshackfleisch
- 90cl Erdnussöl
- 280g Chorizo
- 18g **Portugiesische Mischung Piri-Piri McCormick**
- 1l Milch
- 280g Weissbrotkrumen
- 4 Zwiebeln
- 8cl Olivenöl
- 60g Butter
- 4 Eigelb
- 50g Mehl
- 1 Bund Petersilie
- 6g Salz
- 330g Koriander
- 4 Eier
- 200g Mehl
- 2l Erdnussöl