

Arroz con costra

REISGERICHTE

Wir zeigen Ihnen, wie Sie dieses köstliche Rezept aus dem Ofen, ideal für kalte Tage, zubereiten können. Denken Sie daran, dass dieses Reisgericht am besten in einem **Tontopf** gekocht wird. Wenn Sie keinen Holzofen oder eine Costrera, wie man das Utensil nennt, das verwendet wird, um das Ei über der Glut zu kochen, haben, können Sie auch den **Backofen verwenden**. Schreiben Sie mit und werden Sie zum Experten für die Zubereitung des Arroz con Costra!



4 Personen



1 Stunde, 30 Minuten

ZUTATEN

- 1/2 Kaninchen
- Huhn (optional)
- Kichererbsen (optional)
- 400 g verschiedene Sorten frischer Wurst
- 150 g natives Olivenöl extra
- 200 g geriebene Tomate
- 2 L Wasser
- 10 Eier
- gehackte Petersilie
- Salz
- 0,5 g Safranfäden
- Thymian
- Rosmarin



SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Dieser gebackene Reis wird **in zwei Phasen zubereitet**: erst 8 Minuten im Tontopf und dann weitere 10 Minuten zusammen mit dem geschlagenen Ei im Ofen oder unter dem Grill. Zuerst wird jedoch das Fleisch gewürzt und in Olivenöl **goldbraun gebraten**. Dann nehmen wir es vom Herd und braten die in ca. 2 cm große Stücke geschnittene Wurst an. Diese stellen wir ebenfalls beiseite, da sie erst am Ende hinzugegeben wird.
2. Wenn genügend Öl übrig ist, geben wir die Tomate hinzu. Andernfalls füllen wir ein wenig Öl nach. Die Tomate gart schnell, ob sie durch ist, erkennen Sie an ihrer Farbe, **die etwas dunkler sein sollte**.
3. In einem separaten Topf geben wir das Wasser, das Fleisch, die Gewürze, das Salz und den zuvor gerösteten Safran. Wir lassen alles zusammen 20 Minuten lang kochen und **anschließend am besten ein paar Stunden ruhen**, damit die Brühe eindickt.
4. Anschließend wird der Reis gekocht. Geben Sie das Fleisch, 2 Esslöffel der gebratenen Tomate und die Brühe (2 Teile Brühe auf 1 Teil Reis) in den Topf. Die Menge an Brühe in einem Topf mit einem Durchmesser von etwa 25 cm sollte ausreichen, um einen Fingerabstand bis zum Rand zu lassen. **Wenn die Brühe kocht**, geben wir den Reis hinzu, schmecken mit Salz ab und nehmen ihn nach 8 Minuten vom Herd. Der Reis wird an dieser Stelle noch hart sein.
5. Verrühren Sie die Eier mit Salz und Petersilie und geben Sie die Wurst und **das verquirlte Ei in den Topf**. Stellen Sie ihn sofort unter die Crostrera, um alles zusammen über einem Holzfeuer oder alternativ in einem auf 180 °C vorgeheizten Ofen zu garen. Wir lassen den Topf so lange im Ofen, **bis das Soufflé aufgeht und das verquirlte Ei den Reis mit Kruste bedeckt**. Nach etwa 15 bis 20 Minuten ist das Gericht fertig.