

Allipebre



SUPPEN UND EINTÖPFE

Wir schlagen Ihnen vor, ein unglaublich schmackhaftes Gericht mit wenigen Zutaten zu probieren. Es ist ganz einfach zuzubereiten und **entführt Sie in die Landschaften des Naturparks Albufera**. Probieren Sie unser Allipebre!



4 Personen

ZUTATEN

- 1 Knoblauchknolle
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kg gesäuberter Aal (in Stücken)
- 1 kg Kartoffeln
- Olivenöl
- Paprikapulver
- 40 g gemahlene Mandeln
- 2 oder 3 getrocknete rote Chilischoten oder Cayennepfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in etwa 3 bis 4 cm große Würfel, die ruhig unregelmäßig sein können, **damit sie etwas mehr Stärke abgeben** und die Brühe eindicken. Stellen Sie diese einer Schüssel mit Wasser beiseite.
2. Geben Sie in einem Topf, **vorzugsweise aus Ton**, Wasser mit einer Handvoll Salz, den Lorbeerblättern und drei ganze, ungeschälte Knoblauchzehen zum Kochen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, gießen Sie das Wasser mit den Kartoffeln ab und geben diese in das kochende Salzwasser.
3. Geben Sie die gesäuberten Aalstücke hinzu und während alles zusammen kocht, können Sie auch **die beiden Chilischoten oder den Cayennepfeffer hinzufügen**.
4. Erhitzen Sie in einer Pfanne etwa 30 ml Öl und **braten Sie die gemahlene Mandeln** zusammen mit drei zuvor zerdrückten Knoblauchzehen unter Umrühren, damit sie sich nicht zu stark bräunen, an.
5. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd sobald die Mandeln und der Knoblauch goldbraun sind und geben Sie, während das Öl noch heiß ist und unter ständigem Rühren, das Paprikapulver hinzu. Rühren Sie noch etwa zehn Sekunden weiter und geben Sie dann alles in den Topf, in dem der Aal und die Kartoffeln kochen. Es ist wichtig, **den Topf kurz vom Herd zu nehmen, damit das Öl nicht spritzt**, wenn Sie es von der Pfanne ins Wasser gießen.
6. Nun lassen Sie alle Zutaten zusammen im Topf **bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten lang kochen**. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln und der Aal nicht zerfallen. Probieren Sie die Brühe und schmecken Sie sie mit Salz ab. Fertig zum Servieren!