

## Portugiesischer Räucherfischeintopf mit Chorizo

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Personen

200 g Chorizo, in Scheiben geschnitten  
 2 Zwiebeln, in grobe Stücke geschnitten  
 4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
 1 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß  
 1/2 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
 180 ml Weißwein, trocken  
 1,2 kg Dosentomaten  
 100 g geröstete Paprika aus dem Glas, in Streifen geschnitten  
 2 Paprika, in Stücke geschnitten  
 500 g Kichererbsen  
 400 g geräucherter Heilbutt, in mundgerechte Stücke geschnitten  
 600 g Kabeljau, in mundgerechte Stücke geschnitten  
 1 Esslöffel Olivenöl

Eine würzige Angelegenheit, die dich besonders an kalten Tagen wieder aufwärmt: Aromatischer Fisch, scharfe Würstchen sorgen für den Schlemmermoment.

- 1 -

In einem großen Bräter das Olivenöl erhitzen und die Chorizoscheiben darin anrösten. Das Fett bis auf ca. 2 EL

aus dem Bräter entfernen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch zu der Chorizo in den Bräter geben und andünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Paprikapulver und Pfeffer hinzufügen und ca. 1 Minute mit anrösten, dabei umrühren.

- 3 -

Mit Wein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten und 500 ml Wasser hinzufügen. Kurz aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Geröstete Paprika und Kichererbsen dazugeben und weitere 15 Minuten simmern lassen.

- 4 -

Den Fisch hinzufügen und mitkochen lassen, bis er gar ist (ca. 8-10 Minuten).