

## Bacalhau Portuguesa

### Zutaten für 4 Personen

400	g	Stockfisch, TK <sup>1</sup>	Stockfisch häuten, Gräte entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2	EL	Olivenöl	In Pfanne geben und erhitzen.
2		Zwiebeln, mittelgross	Halbieren und in Scheiben schneiden, dämpfen.
3		Knoblauchzehen	Fein schneiden.
2		Peperoni, div. Farben	In kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Peperoni zu den Zwiebeln geben und gut mitdämpfen.
400	g	Pelati, gehackt	Beigeben und aufkochen.
1-2		Chilischoten, rot	Halbieren, entkernen und fein schneiden.
50	g	Oliven, schwarz, entsteint	In Ringe schneiden.
400	g	Kartoffeln, mehlig kochend	In 1.5 cm Würfel schneiden. Chili, Oliven und Kartoffeln beigeben.
1	TL	Salz	Beigeben.
½	dl	Weisswein	
1	dl	Hühnerbouillon	Gemüse ablöschen.
1		Lorbeerblatt	Lorbeerblatt und Stockfischwürfel dazu geben. Das Gericht zugedeckt ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Bacalhau abschmecken. Mit frischem Brot servieren.



CBB, Apr/2016

<sup>1</sup> Anstelle von TK-Stockfisch, der schon gewässert ist, kann der trockene Stockfisch verwendet werden. Diesen vom Fischereiverkäufer in handliche Stücke schneiden lassen und diese dann mindestens 2 Tage wässern. Wasser täglich 4-5 Mal wechseln.