

# Tapas



Traditionell werden spanische Tapas als kostenlose Beilagen bzw. Appetithäppchen zu den Getränken gereicht, um die Zeit bis zur Mahlzeit zu überbrücken.

Tapas entsprechen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezedes. Als Mezze werden in der Arabischen Küche die Vorspeisen im Allgemeinen bezeichnet.

Hier ist nur eine kleine Auswahl für Sie zusammengestellt:

## Albondigas in Tomatensauce

Die spanischen Hackfleischbällchen werden traditionell als Tapas serviert und können hervorragend vorbereitet werden, da man das fertige Gericht sehr gut einfrieren kann. Bei Bedarf wird es dann einfach erwärmt.

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 20 g gehackte Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen, gepresst oder mit Salz zu einer Paste verrieben
- Ei
- 2 - 3 EL Paniermehl
- etwa 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Braten

### Für die Sauce:

- 250 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Zucker
- 1 Dose Tomaten, im eigenen Saft, ca. 800 g, grob zerkleinert
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- Salz
- Pfeffer
- getrocknete Chilischote, frisch aus der Mühle oder fein gehackt



### Zubereitung:

#### Hackfleischbällchen:

Das Hackfleisch mit allen Zutaten ordentlich verkneten und daraus kleine Bällchen formen (ergibt ca. 40 St., jedes etwa so groß wie eine Walnuss). Die Bällchen in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze soweit anbraten, dass sie nicht mehr auseinanderfallen, herausnehmen und beiseitestellen.

#### Sauce:

Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zusammen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben und weitere 2 Minuten weiterdünsten, mit Zucker bestreuen, die grob zerkleinerten Tomaten dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und etwas Chili abschmecken und etwa 20 Minuten, bzw. solange bis die Sauce sämig wird, leise weiter köcheln.

# Tapas

Zum Schluss die Hackfleischbällchen in die Sauce geben und darin gar ziehen lassen.

Die Hackfleischbällchen in der Sauce warm oder heiß servieren, dazu frisches Weißbrot und eine leckere Aioli.

## Eingelegter Manchego

Der Schafskäse Manchego, schon lange international bekannt, überzeugt vor allem mit seinem milden und frischen Geschmack. Manchego stammt aus der Region Kastilien-La Mancha.

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schafskäse (Manchego)
- 2 Chilischoten, rot, entkernt
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Pfeffer, schwarz, geschrotet
- 2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone



### Zubereitung:

Käse würfeln (ca. 1 x 1 cm Kantenlänge), Chili und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Das Ganze in einem Glasgefäß mit Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen. Anschließend mit Olivenöl auffüllen, bis der Inhalt vollständig bedeckt ist. Nun noch den Zitronenabrieb hinzufügen.

Das Glas fest verschließen und ca. 10 Tage dunkel ziehen lassen. Wichtig ist, dass sowohl die Zutaten, als auch die Gläser sehr sauber sind. Nach dem Öffnen des Glases ist der Käse verzehrfertig und das Olivenöl ein super Gewürzöl.

## Pimientos de Padrón

Pimientos de Padrón sind kleine grüne Paprikas, wie sie in der Umgebung des Ortes Padrón in Galicien angebaut werden. Gleichzeitig bezeichnet der Name ein daraus zubereitetes, typisch regionales Gericht, das heute in ganz Spanien verbreitet ist. Das ist eine schnell zubereitete, leckere Tapa, die zusammen mit Patates Braves, Serranoschinken, Manchego, etc. gegessen wird.



### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Pimientos de Padrón
- Olivenöl
- Grobes Fleur de Sel

### Zubereitung:

Die Paprika waschen, Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Paprika darin rundum braten, bis die Haut Blasen wirft, ein paar dunkle Stellen schaden nicht. Auf einem Teller anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.