

Eintöpfe und Geschmortes

Eintöpfe und Geschmortes

Durchschnitt:

No votes yet



Others

Close



In der valencianischen Küche nehmen Siedegerichte ebenfalls einen wichtigen Platz ein. Eine Aufzählung typischer Gerichte müsste ohne die Erwähnung der diversen Eintopfgerichte, ollas und olletas, putxeros und tarongetes (fasseures oder pilotes), bei deren Zubereitung Schweinefleisch, Wurstwaren, Kürbis, Mangoldblätter, Weizenkörner, Kichererbsen, weiße Bohnen und Reis verwendet werden, unvollständig bleiben. Im ganzen Land Valencia, vom Landkreis Els Ports bis zur Vega del Segura kann man einzigartige Eintöpfe entdecken.

Mit der für die Stadt Morella typischen olla de recapte, die Gemüse, Hülsenfrüchte, verschiedene Fleischsorten und Rinderrauchfleisch enthält, der olla de cardets mit Kardendisteln, Mangold und weißen Bohnen sowie der olla barrejada, deren Hauptzutaten Lammfleisch, Speck und Kichererbsen sind, kann sich die Provinz Castellón eines beachtlichen Speiseplans innerhalb der Eintopfgerichte rühmen. Zu diesen gehaltvollen Spezialitäten kommen noch die in derselben Gegend beheimateten olla de la Plana und die olla churra (Fleischtopf) hinzu.

In den Bergen Alicantes und dem Inneren der Provinz Valencia stellt die olleta, der Eintopf, das vorrangige Gericht dar. Cocido suculento ? eines der raffiniertesten Eintopfgerichte mit Brühe in ganz Spanien ? ist ähnlich dem potaje caldoso, von intensivem Geschmack, wobei das Aroma der Kräuter enthaltenden Wursteinlagen dominiert. Entfernt man das Fett von

diesen Gerichten, sind sie in ihrem exquisiten Geschmack kaum zu übertreffen. Sie lassen verschiedene Macharten zu und nicht selten sind sie einem bestimmten Anlass oder einem Heiligen gewidmet, wie etwa der für Bocairent typische Sankt-Blasius-Eintopf. Oft werden sie noch verlängert oder abgewandelt, um den Speiseplan auch an den auf einen Festtag folgenden Tagen abzudecken.

Auch das Weihnachtsmahl, el cocido de Nadal, ist für mehrere Tage bestimmt. Am ersten Tag verzehrt man die Suppe, die Fleischbällchen und die verschiedenen Fleisch- und Wursteinlagen. Die Brühe steht zusammen mit dem Reis am zweiten Tag auf dem Speiseplan, und die *ropa vieja*, die *alten Kleider*, zubereitet aus dem übrig gebliebenen Fleisch, das zerkleinert und mit Tomaten und Zwiebeln angebraten wird, verzehrt man am letzten Feiertag. Dieses gastronomische Ritual ist auf brillante Weise in der Literatur festgehalten: Blasco Ibáñez beschreibt es in seinem Roman *Arroz y Tartana* (Reis und Tartane) und Teodoro Llorente Falcó in *Memorias de un sesentón* (Memoiren eines Sechzigjährigen).

Zwischen den winterlichen Eintöpfen und den Gazpachos und geschmorten Speisen der Berge um Valencia besteht eine nicht zu leugnende Verwandtschaft, vor allem wegen ihrer Reichhaltigkeit. Die Gazpachos des Ayora- und des Vinalopótals und die aus der Ebene um Requena und Utiel bestehen vor allem aus geschmortem und zerkleinertem Kleinwild (Hase, Bergkaninchen und Rebhuhn). Das Fleisch wird mit hefefreien Brotstücken eingedickt und so entsteht eine Art Wildlasagne.

Es sind vorzügliche Gerichte, die von den Hirten herrühren und in einigen Ortschaften von den Mauren- und Christenfesten nicht wegzudenken sind. Sie enthalten kein Fett und haben diätetischen Charakter, so dass sie bei guter Zubereitung modernsten Ernährungsmaßstäben genügen. In einigen Ortschaften bereitet man auch Gazpachos mit Fisch und Meeresfrüchten zu, wobei diese aber erst in jüngerer Zeit eingeführt wurden.



Allipebrà de angulas [1]

Aal mit *All i Pebre* (Knoblauch-Paprika-Tunke) ist zweifellos eines der typischen Gerichte des Landes Valencia und eines der berühmtesten nach der Paella. Es ist vor allem in den Niederungen,...





Olleta (Eintopf) ^[2]

Die *Olleta* ist ein repräsentatives Gericht des alicantinischen Berglandes und des valencianischen Hinterlandes. Mit diesem Namen wird ein schmackhafter Eintopf a...



Bewerten und teilen

Durchschnitt:

No votes yet



Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2020. Todos los derechos reservados.