

Arròs a banda

Arròs a banda

Durchschnitt:

No votes yet



Others

Close

Arròs a banda ist ein maritimes Gericht, das heutzutage große Wertschätzung in der Gastronomie genießt und unzweifelhaft eine der bekanntesten Speisen des Landes Valencia ist. Ursprünglich wurde dieses Reisgericht mit dem Fisch zubereitet, der bei dem Verkauf in der Fischhalle übrig geblieben war - wie Seehecht oder Seeteufel - und mit Kartoffeln und Zwiebeln gekocht. Der Reis wurde dann im Fischbouillon gegart und als Beilage zum Fisch gereicht, daher der Name: Arroz "a banda", was so viel heißt, wie Reis "separat serviert". Der Reis wird normalerweise mit *Alioli* (Knoblauchölsoße) gereicht. In Dénia findet alljährlich ein berühmter internationaler *Arròs a banda*-Kochwettbewerb statt.

Für:

4

Ingredients:

500 g Seeteufel, 250 g Makrele, 250 g Stöcker, 250 g Rotbarsch, 250 g Meerpfaff, 250 g Heuschreckenkrebs, 150 g Kohl, 4 kleine Kartoffeln, 400 g Reis, 2 kleine, scharfe Paprikaschoten, 4 Knoblauchzehen, Safran, Öl, Salz.

Elaboration:

Paprikaschote anbraten und in einem Mörser zusammen mit den Knoblauchzehen zerkleinern. Etwas Salz hinzugeben. Kohl und Kartoffeln im gleichen Öl anbraten und die zerstampfte Paprikaschote hinzufügen. Anschließend gibt man die notwendige Menge Wasser hinzu und lässt das Ganze ungefähr 10 Minuten kochen. Dann fügt man in der Reihenfolge seiner Festigkeit den Fisch hinzu. Safran hinzugeben und den Fisch 10 bis 12 Minuten kochen lassen, anschließend Brühe abseien. Mit Salz abschmecken. In einem anderen Topf brät man den Reis in etwas Öl an und gießt die Fischbrühe hinzu. 18 Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Vor dem Servieren 5 Minuten ziehen lassen. Als zweiten Gang reicht man den Fisch.

• Gemeinden:

[Ademuz](#) ^[1]

Bewerten und teilen

Durchschnitt:

No votes yet



Others

[Close](#)

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

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

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.