



R e z e p t

Kichererbsen nach Art des Cocido Madrilen0

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Kichererbsen
- 1 Beinscheibe vom Rind
- 500 g Schweinebauch
- 100 g Rest-Stück vom rohen Schinken
- 400 g Chorizo-Würste
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner

Zubereitung

- Die Kichererbsen über Nacht in viel kaltem Wasser einweichen.
- Am nächsten Tag mit frischem Wasser aufsetzen, aufkochen und salzen. 5 Minuten kochen, dann die Hitze abschalten und 4 Stunden quellen lassen.
- Das Fleisch und den Schinken (ohne Chorizo) in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, leicht salzen und mit den Lorbeerblättern und Pfefferkörner aufkochen.
- 1 Stunde offen köcheln, dann das klein gewürfelte Gemüse, die Chorizo und die abgetropften Kichererbsen zufügen.
- Wieder aufkochen und weitere 15 Minuten zusammen köcheln, abschmecken und servieren.