



## **Pulpo a la Vinagreta (Spanischer Tapas-Klassiker)**

**Zutaten für 7-8 Personen:**

Was brauche ich:

1 kg Pulpo

1 Gurke

1 große Zwiebel

1-2 Paprika

(Eventuell Tomaten 1-2)

Olivenöl

Weißweinessig

Gewürze:

1 Bund Petersilie

Oregano (geht getrocknet)

Salz und Pfeffer

Zucker (oder Honig)

Senf

Zutaten Vinaigrette

Senf

Olivenöl und Weißweinessig

Salz und Pfeffer

Zucker (oder Honig)

### Ans Werk....

Messer gewetzt und los geht's!

Ein Glas gut gekühlten Weißwein für den Koch (und seine Helfern...)

Großen Topf mit Wasser heiß machen. Wenn's kocht, salzen und den Pulpo reingeben. Den Pulpo etwa eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden (ca. 3X3mm). Die Paprika in etwa gleich große Stücke schneiden und die Zwiebel fein hacken. (Wie gesagt, wenn's gute Tomaten gibt, kann man noch welche dazu nehmen)

Alles in eine Schüssel geben und eine klassische Vinaigrette darüber geben, Oregano und Petersilie dazu, durchrühren und beiseitestellen.

Sobald der Pulpo schön weich ist, rausnehmen, in mundgerechte Stücke schneiden, unter den Salat heben und sofort servieren. Dazu knuspriges Weißbrot!

### Zubereitung Vinaigrette

Einen gut gehäuften Teelöffel Senf in eine kleine Schüssel und unter ständigem Rühren Weißweinessig dazugeben. Zucker (oder Honig) dazugeben und weiter gut rühren. Ausreichend Salz und Pfeffer dazu, wieder rühren und dabei Olivenöl dazugeben. Nochmal abschmecken - fertig!

Für einen Salat mit Zwiebeln, kann man die Zwiebeln schon vorher in die Vinaigrette geben, um sie zu marinieren, das nimmt etwas die Schärfe.

Guten Appetit

Euer Jörg

