

Katalonien Tourismus

Rezept: Escudella i Carn d'Olla

Catalan Tourist Board Team · Thursday, December 11th, 2014

Wie überall wird auch in Katalonien an Weihnachten viel und gut gegessen. Wobei hier traditionell keine Haute cuisine auf dem Festtagsmenü steht, vielmehr ein relativ rustikaler Eintopf mit dem komplizierten Namen *Escudella i carn d'olla*. Ein typisches Wintergericht, deftig und nahrhaft, das schon im Mittelalter die hungrigen Mägen der Bauern gefüllt haben soll und heute an Weihnachten zur *Sopa de galets* oder *Escudella de Nadal* veredelt wird.



Festtags-Tradition: Escudella i Carn d'Olla

Es ist eine wahre Fleischorgie, die nicht nur dem Koch Zeit und jede Menge Zutaten abverlangt. Das Essen muss auch in aller Ruhe zelebriert werden. Dabei wird die Escudella in zwei Gängen eingenommen. Erst isst man die gehaltvolle Brühe, in der schneckenförmige **Galets-Nudeln** – zum Teil auch kleine **Hackfleischbällchen** schwimmen -, der zweite Gang besteht dann aus dem, was in der Brühe gegart wurde – verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten, Kichererbsen sowie die **Pilota**, ein dicker länglicher Fleischkloß. Natürlich hat jede Familie ihr eigenes Rezept. Die einen geben statt Kichererbsen dicke weiße Bohnen in die Suppe, andere füllen die Nudeln zusätzlich mit Hackfleisch oder geben kleine Hackfleischbällchen hinein. Mittlerweile halten sich auch nicht mehr alle an die strenge Abfolge. Manche tischen nur den mit allen Zutaten gemischten Eintopf

auf, andere lassen auf die Suppe einen Braten, vielleicht auch einen Fischgang oder Meeresfrüchte folgen.



Süßer Nachttisch: Turró

Wie auch immer das Menü aussieht – was auf keinen Fall zum süßen Abschluss fehlen darf, ist **Turró**: eine Art Krokant, das entweder aus Mandeln, Nüssen, kandierten Früchten, Kokos oder auch Schokolade besteht und in der Weihnachtszeit überall in Form von großen Riegeln angeboten wird. Zusammen mit einem **Glas Cava** rundet es das Weihnachtsessen ab. **Bon profit!**



Turróns © Jonathan Pincas

Zutaten für 8 Personen:

- 1 Stück Kalbskotelett
- 1 Lammkotelett
- 1 Schweinskopf
- 1 Scheinsfuß
- 1 Stück Schinkenknochen
- ¼ Huhn
- 2 Bratwürste
- 2 dunkle Blutwürste
- ¼ Huhn oder Pute
- 2 Scheiben durchwachsenen Speck
- 4 Kartoffeln
- 2 Mohrrüben
- 1 Stück Stangensellerie
- 1 Stange Porree
- 1 Pastinake
- ½ Kopf Weißkohl
- 1 weiße Rübe
- 1 Handvoll Kichererbsen, vorher über Nacht eingeweicht
- Mehl, Wasser, Salz
- 300 g schneckenförmige Nudeln

Für den Fleischkloß (Pilota):

150 g gehacktes Schweinefleisch
150g gehacktes Kalbsfleisch
Semmelbrösel
1 kleingehackte Knoblauchzehe
Gehackte Petersilie
1 Ei
Salz und schwarzer Pfeffer
Evtl. eine Prise Zimt

Zubereitung:

In einem Topf mit reichlich kaltem Wasser die verschiedenen Fleischstücke außer Würsten und Hackfleisch eine Stunde lang kochen. Die Kichererbsen hinzufügen, nach einer weiteren Stunde auch das Gemüse bis auf die Kartoffeln. Zwischendurch die Zutaten für den Fleischkloß (pilota) mischen, gut verkneten, eventuell eine Prise Zimt hinzufügen und zu einem Oval formen.

Die Kartoffeln, die Würste, den in Semmelbrösel gewendeten Fleischkloß und etwas Salz zum Fleisch geben. Etwa eine weitere halbe Stunde kochen, bis alles gar ist. Dann die Brühe abgießen und in ihr die Nudeln kochen. Wenn sie gar sind, zuerst die Suppe servieren, dann den Rest, den man warm gehalten hat, wobei man Fleisch und Gemüse auf separaten Platten servieren und den Fleischkloß sowie die Würste in kleine Stücke schneiden kann.

Das Gemüse wird je nach Geschmack mit Essig und Öl, Mayonnaise oder einer Soße angerichtet. Wer will, kann die Nudeln zusätzlich mit Hackfleischmasse füllen oder kleine Hackfleischbällchen in die Brühe geben. Außerdem lassen sich die Kichererbsen durch weiße Bohnen und die Nudeln durch Reis ersetzen.