

## Chinesisch Neujahr 2024 Rezepte

Caldo Verde	
	3kg mehligere Kartoffeln, in Stücke geschnitten
	8 Knoblauchzehen
	6 l Hühnerbrühe
	2 kg Wirsingkohl
	1 kg Chorizo, in Scheiben geschnitten
	Salz, Pfeffer, Olivenöl
	Ein Bündel frischer Koriander
<p>Kartoffeln, Knoblauch und Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen, 15 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.</p> <p>In der Zwischenzeit die Strünke der Kohlblätter entfernen. Die Blätter zusammenrollen und quer in möglichst dünne Streifen schneiden.</p> <p>Kartoffeln und Knoblauch im Topf zerstampfen, bis ein recht glattes Püree entsteht. Kohl und falls verwendet, Wurst zufügen und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack pfeffern und salzen. Die Suppe in vorgewärmte Teller schöpfen und in jeden einen Esslöffel gutes Olivenöl rühren. Koriander darüber streuen und sofort servieren.</p>	n

## Chinesisch Neujahr 2024 Rezepte

Gambas Picantes	
	24 El Olivenöl
	20 Knoblauchzehen, fein gehackt
	Harissapaste und Tomatenmark
	2cl Brandy
	60 ungeschälte Tigergarnelen
	Meersalz
	Baguette
Öl in der Pfanne erhitzen und die aufgetauten, abgetrockneten Garnelen in der Pfanne anbraten, wenden. Dann 5 El Tomatenmark mit anbraten, einen El Harissapaste zugeben. Knoblauch zugeben und nur kurz anbraten. Er darf nicht dunkel werden da, er sonst bitter schmeckt. Mit Brandy ablöschen und Wasser dazugeben, bis eine leicht sämige Soße entsteht. Auf vorgewärmte Teller drapieren, Soße drüber geben. Dazu gutes Baguette reichen.	

## Chinesisch Neujahr 2024 Rezepte

Carcarola de Cordeiro	
	2 kg Lammfleisch aus der Keule, Mehl zum Bestäuben
	12 kleine Tomaten
	5 mittelgroße Zwiebeln
	5 Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
	6 grüne Paprika, italienische oder türkische
	5 Eß. Gemahlene Mandeln
	9 Knoblauchzehengedrückt und mit den Mandeln vermischt
	1½ Gläser Rotwein , 3 Schuss Portwein
	1½ Tl süßes Paprika
	6 Lorbeerblätter
	3-5 l Wasser
	1½ Tassen Rundkornreis
	Salz, Pfeffer, Olivenöl
<p>Grüne Paprikaschoten in der Pfanne anrösten bis sie zusammenfallen aber nicht zu schwarz werden lassen. Entkernen und in grüne Stücke schneiden.</p> <p>Lammfleisch bemehlen und in Olivenöl kurz anbraten. Die Zwiebeln würfeln und zum Fleisch dazugeben.</p> <p>Gemahlene Mandeln mit gedrückten Knoblauch mischen und zum Fleisch/ Zwiebelgemisch dazugeben.. Tomaten würfeln und mit dem Lorbeer dazu geben.</p> <p>Alles mit Rotwein und Wasser ablöschen, salzen dann alles gut durchrühren und ca. 10 Minuten kochen. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Paprika in den Topf geben, aufkochen, den Reis dazu geben und mit Lammfond oder Wasser auffüllen, bis der Inhalt daumendick mit der Flüssigkeit bedeckt ist. Im Backofen 45 Minuten garen und evtl. Flüssigkeit nachfüllen. Wenn der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat, mit Petersilie bestreuen und servieren.</p>	