



## Caldeirada vom Kabeljau & Pulpo mit Kartoffeln

Steps: 9

Difficulty Grad: Easy

### Ingredients

20 Portions

2 kg	Kabeljau-Loins	1,5 kg	Pulpo gegart
1,5 kg	Kartoffeln	1,5 kg	Tomaten
1 L	weißer Portwein	4	Zitronen
4 EL	gehackter Knoblauch	100 ml	Olivenöl
2 Bund	Frühlingszwiebeln	2 EL	Zucker
2	Fenchelköpfe	1/2 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer		

### Instructions

#### Zubereitung

1. Kabeljau und Pulpo in gleich große Stücke (ca. 2 - 3 cm) portionieren.
2. Scharf in Olivenöl anbraten, würzen und zur Seite legen.
3. Gehackten Knoblauch, geschnittene Frühlingszwiebeln und fein geschnittenen
4. Fenchel in Olivenöl anschwitzen.
5. Zucker dazugeben und glasieren.
6. Mit Portwein ablöschen und gewürfelte Tomaten dazugeben.
7. Sud würzen und für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
8. Zitronenabrieb und den Saft von einer Zitrone dazugeben.
9. Gebratenen Fisch und Pulpo mit in den Sud für 5 Minuten kochen lassen.
10. Zum Anrichten frisch gehackte Petersilie dazugeben.