

HAUPTGERICHT

mediterran

Für 6 Personen

1 - 1 ½ kg Pulpo (Tintenfisch)
oder Sepia
2 Zehen Knoblauch
1 kl. Zucchini
5 - 10 Cocktail Tomaten
Olivenöl
1 Zwiebel
5 - 10 kl. Kartoffeln
weiteres Gemüse nach belieben z.B.
Stangensellerie, Parika...
Olivenöl
1/8 l. Weißwein
1/2 l. Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Original Peka in der Glut

Peka mit Pulpo

Die Peka, ein traditionelles kroatisches Kochgeschirr.
Darin wird Fleisch o. Fisch im Grill gebraten u. geschmort.

Den Pulpo die Haut abziehen (die geht bei frischen Pulpo am besten) und den Schnabel entfernen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Das Gemüse kleinschneiden. Knoblauch, Zucchini und Scheiben, Zwiebel in grobe Spalten, die Kartoffeln schälen.

Nun auf den Pekaboden, einen kräftigen Schuss Olivenöl gießen. Das kleingeschnitten Gemüse darauf verteilen. Anschließend den Tintenfisch in die Peka geben. Danach die Kartoffeln, Tomaten hinein schichten.

Als nächstes die Peka, bis ca. 2 cm unter dem Rand, mit ¼ l Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen.

Den Deckel (Eisenglocke) aufsetzen und nun die Peka in die Glut eines sehr heißen Grills oder in ein auf 240° vorgeheiztes Backrohr, schieben. Das Ganze etwa eine 1 ¼ Stunde garen.

Info: Traditionell wird die Peka in einem gemauerten Grill zubereitet. Dieser wird 2 - 3 Stunden mit Hartholz vorgeheizt. In die Glut des Feuers stellt man die Peka, auf die Eisenglocken mit ihren Zacken werden glühende Holz- oder Kohlenstücken gelegt. Im Gegensatz zum Römertopf bekommen Peka-Gerichte, Bratenkruste und Roststoffe.

Als Beilage: Salz- oder Bratkartoffeln oder auch Baguette.



Zeit: Ca. 1 ¼ Std.
und eine 1 ¼ m Rohr