

Echt-krake salat (Meeres hauptgerichte)



Zubereitung

Holen Sie einen echten Tintenfisch: seien Sie sicher, daß es acht Tentakeln gibt , jeder mit einer Doppelreihe Saugnäpfen, die seine Identität bestätigen. Schlagen Sie ihn leicht. Kochen Sie Wasser in einem Topf, einen Spritzer Essig, etwas Sellerie, Karotten und ein Lorbeerblatt. Wenn das Wasser kocht, den Tintenfisch dreimal tauchen und schnell vom Wasser entfernen, dann endlich völlig tauchen und 20 Minuten für jede Hälfte kilo Gewicht kochen lassen. Einmal gekocht, lassen Sie es im Wasser kühlen, dann entfernen und in Stücke schneiden. Ein wenig extra natives Olivenöl, frischer Zitronensaft, Petersilie und Salz hinzufügen.

Tipps

Damit das Krakenfleisch zart bleibt, gibt es ein paar kleine Geheimnisse, die wissenswert sind. Das erste ist die Krake dreimal in kochendem Wasser zu tauchen und dann schnell zu entfernen, bevor Sie ihn permanent versenken. Das zweite ist das Wasser sehr sanft zum Kochen bringen, mit anderen Worten kaum das Wasser köcheln lassen. Der dritte Faktor ist die Kochzeit: 20 Minuten pro Halb kilo Krake ermöglichen. Eine längere Kochzeit und Ihre Krake wird schwer zu kauen!

Allgemeinwissen

Wissenschaftler haben bestätigt, dass der Krake der klügste der wirbellosen Tieren ist, da er ausgezeichnete Fähigkeiten zur Problemlösung hat!

Informationen

Zubereitung 30 Minuten

Gesamtzeit 20 Minuten

Dient X Serviert 2 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Tintenfisch 1000 Gramm

Extra natives olivenöl

Weißweinessig

Petersilie (1 Bund Petersilie)

Wasser

12

Zitrone (Eine frische Zitrone)

Sellerie

Karotten

Lorbeerblätter