

Muscheltopf a la Cataplana



Zutaten:

- 1 1/2 kg Muschel(n) (Miesmuscheln), gewaschen und geputzt
- 1 Paprikaschote(n), rote
- 1 Chilischote(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch, oder auch mehr
- 100 g Wurst, Chorizo
- 300 g Rindfleisch, (Bürgermeisterstück oder Tafelspitz o.ä.)
- 1 Dose/n Tomate(n), geschält
- 2 Tomate(n)
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 TL Gewürzpaste (Harissa)
- 1 Glas Wein, rot (eher mehr als weniger; der Rest für den Koch)

Zubereitung:

1. Muscheln gut waschen, putzen, Bärtchen entfernen etc. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, grob zerschneiden. Paprikaschote, Chili, Zwiebel, Karotte und Knoblauch putzen und alles fein würfeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden, Rindfleisch in feine Streifen schneiden.
2. Die Chorizo in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten, wenn Fett ausgetreten ist, die Wurst entnehmen und das Rindfleisch anbraten, dann das Gemüse zugeben, anschwitzen, Chili, Salz, Chilipaste und die Wurst wieder zufügen und die Schälto­maten mit Saft angießen, frische Tomatenstücke + Kräuterstängel ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 30 min. köcheln lassen.
3. Die Sauce in einen weiten Topf umfüllen, etwas Rotwein angießen und die Muscheln zufügen. Im geschlossenen Topf unter mehrmaligen Rütteln ca. 5 min. garen. Fertig!