



Griechische Schmor-Kartoffeln mit mexikanischem Einschlag

Zubereitung

Bei diesem sehr leckeren Gericht habe ich zwei Rezepte aus der griechischen Küche miteinander „verschmolzen“ (für 2-3 Personen als Hauptgericht oder 4 Personen als Beilage):

In einem großen Topf 9 große, geschälte, gewürfelte Kartoffeln und 2 grob gehackte Zwiebeln in reichlich Olivenöl (mind. ½ Tasse) gut anbraten.

Etwas gewürfeltes Gemüse nach Geschmack und Verfügbarkeit zugeben: Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen... Mengenverhältnis ungefähr 2/3 Kartoffeln auf 1/3 Gemüse.

Auf jeden Fall gehören 2-3 kleingehackte Tomaten und 2-3 Knoblauchzehen mit rein.

Mit gut 1 Tasse Weißwein ablöschen und mit soviel Wasser auffüllen bis die Kartoffelmischung ganz knapp bedeckt ist.

Kräutersalz, 1-2 EL Paprika edelsüß, Mexikanischen Oregano (rosa), schwarzen Pfeffer und evtl. Chili zufügen.

Das Ganze 25-30 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen. Die Flüssigkeit sollte dann zu einer roten, sämigen, wundervoll aromatischen Soße eingekocht sein.

Gehackte glatte Petersilie und etwas Minze runden das Ganze ab.