

Seafood Potjiekos

Eintopf der über offenem Feuer in einem dreibeinigen, eisernen Topf gegart wird.

Hauptspeise

Zutaten für 4 Personen:

50 Pfahlmuscheln	125 ml trockener Weisswein
12 g Butter	2 Knoblauchzehen gepresst
Petersilie fein gehackt	1 grosse Zwiebel fein gehackt
1 Tomate gehackt ohne Haut	Prise getrockneten Thymian
schwarzer Pfeffer	Saft einer Zitrone
1 gekochter Crayfish oder 6 Garnelen	250 ml Sahne

Zubereitung:

In einen Potjiekos (Ersatzweise kann man einen grossen Kochtopf verwenden) den Weisswein giessen.

Butter, Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Tomaten, Thymian, Pfeffer und die Pfahlmuscheln hinzugeben, und zugedeckt für ungefähr 15 Minuten kochen lassen.

Zitronensaft, Crayfish oder Garnelen hinein geben und für weitere 10 Minuten kochen lassen.

Zuletzt die Sahne einrühren.

Während des Kochens nicht umrühren.

Als Beilage serviert man Baguette oder Reis.