



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinärische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Frito Mallorquin

Innereien auf mallorquinisch



Zutaten für vier Personen:

- 800 g Leber und Nieren (vom Schwein und/oder Lamm)
- 400 g Kartoffeln
- 150 g rote Paprika
- 150 g grüne Paprika
- 150 g Erbsen
- 2 Stk. Staudensellerie
- 10 Stk. Knoblauch
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Und so wird es gemacht:

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden. Wohlbemerkt, sehr kleine Würfel! Nun reichlich Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln gold gelb braten. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und zur Seite Stellen. Jetzt die Innereien scharf anbraten, dann ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Jetzt die Knoblauchzehen - sehr klein geschnitten - und das restliche Gemüse in der Pfanne mit Olivenöl braten. Wenn das Gemüse gar ist, die Kartoffeln und die Innereien untermischen. Alles nochmals 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu schmeckt am besten Baguette und ein Glas kräftiger Rotwein, beispielsweise ein Rioja. Das Rezept stammt von Sven Dresselmann meinem Mallorca-Korrespondenten.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

