ÜBER 70 JAHRE

Karawane
Weltweit. Persönlich. Reisen.

Kroatische Peka mit Tintenfisch

Foto © JGA, Shutterstock

Zutaten für 4 Personen

200g rohen Tintenfisch

600g rohes Hähnchenfleisch (mit Haut!)

3 Knoblauchzehen

800g Zwiebeln

900 g Kartoffeln

700 g frisches, gemischtes Gemüse bestehend aus Paprika, Tomaten, Zucchini und Karotten

2 Zweige frischer Rosmarin

1 großes Glas Weißwein

Mindestens 100 ml Olivenöl (je nach Geschmack auch gerne mehr)

Salz und Pfeffer

Feuerfester Bräter mit Deckel

Zubereitung

1. Den Tintenfisch in Ringe schneiden, das Fleisch in grobe Stücke hacken und alles in den Bräter geben.

2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

3. Nun die Kartoffeln, Zwiebeln sowie das Gemüse in grobe Stücke schneiden, nur den Knoblauch etwas feiner würfeln. Dann alles zusammen in den Bräter geben.

4. Das Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mit dem Weißwein vermischen und über den „Eintopf“ gießen. Die beiden Rosmarinzweige darauf verteilen. Zum Abschluss den Deckel aufsetzen.

5. Den geschlossenen Bräter nun 60 Minuten in den Backofen stellen.

6. Nach 60 Minuten den Deckel heben und einmal gut umrühren, so dass nun mehr Fleisch und Tintenfisch oben liegen und nochmal 30 Minuten mit Deckel drauf weitergaren.

7. Nach 90 Minuten kann serviert werden.

Tipp für Grill-Fans:

Man kann den Bräter auch auf den Grill stellen, allerdings werden dann dazu auch noch heiße Holzkohle-Stücke auf den Deckel gelegt. Die Backzeit bleibt unverändert.

Dobar tek / Guten Appetit