



FRANCISCO ORTEGA SOLER
Taberna Paco, Moers
Wurzeln in Spanien

Ropa

VIEJA

ZUTATEN

200 g Kichererbsen
200 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
¼ Hähnchen in großen Stücken
½ l geschälte Tomaten
3-4 scharfe Peperoni
Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, 2 Lorbeerblätter
ca. 10 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Am Vorabend die Kichererbsen waschen und in reichlich Wasser aufquellen lassen.

Für die Sauce: In einem Topf eine gewürfelte Zwiebel in 5–6 EL Olivenöl anbraten und die Tomaten in Würfeln geschnitten hinzugeben. Auf niedriger Stufe und unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Tomaten andicken. Mit 1 TL Zucker und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Das Wasser der eingeweichten Kichererbsen abgießen. Es darf nicht zum Kochen verwendet werden. In einem großen Topf werden die Kichererbsen mit dem Hähnchen, der zweiten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und einem Schuss Olivenöl in reichlich Salzwasser weich gekocht (ca. 1–1,5 Stunden).

Sobald die Kichererbsen gar sind, den Topf beiseite stellen, das Hähnchen herausnehmen und abkühlen lassen. Das abgekühlte Fleisch vom Knochen lösen und kleinschneiden. Auch die Zwiebel und die Lorbeerblätter aus dem Topf herausnehmen. Der Sud wird abgossen, aber aufbewahrt, da ein Teil später wieder zu den Kichererbsen hinzugegeben wird. Das Hähnchenfleisch und die Tomatensoße zu den Kichererbsen geben. Mit Salz, Thymian, Rosmarin und den Peperoni abschmecken. Das Ganze wird noch einmal mit einem wenig Sud auf niedriger Stufe aufgekocht (ca. 5 min.).

Als Beilage werden klein gewürfelte und in reichlich Öl gebratene Kartoffeln serviert. Auch diese bitte mit Salz abschmecken.