



BONIC DEL SUD

COCARROIS MIT ZWIEBELN & KARTOFFELN

BESCHREIBUNG:

Dieses Rezept aus Zwiebeln und Kartoffel-Cocarrios (cocarrois de ceba) ist typisch für das mallorquinische Dorf Manacor. Diese Cocarrois sind eine Variante des Gemüses Cocarrois (gefüllt mit Blumenkohl und Mangold).

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

125 g Schmalz oder Butter
125 ml Natives Olivenöl Extra
185 ml warmes Wasser
200 g Mehl
Meersalz

ZUTATEN FÜR DEN BELAG:

2 Kartoffeln
5 frische Feigen
1-2 EL Carob Sirup Vegan
1 Zucchini
150 g Sobrasada Wurst
150 g Butifarrón Wurst
25 g Rosinen
25 g Pinienkerne
Meersalz
Pfeffer Schwarz
Paprika Edelsüß

ZUBEREITUNG:

- Zwiebeln und Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und Zwiebeln separat mit Öl, Meersalz und Pfeffer marinieren.
- Bereiten Sie den Teig der Cocarrois vor, indem Sie das Schmalz, das Öl, etwas Salz und das warme Wasser in eine Schüssel geben.
- Sobald das Schmalz geschmolzen ist, fügen wir das Mehl nach und nach hinzu, bis wir einen glatten Teig erhalten.
- Zwiebeln mit den Händen zerdrücken, wenn diese sie noch Wasser enthalten. Dann mit den Kartoffeln gut vermischen.
- Aus dem Teig eine "Mehlkugel" formen und die Zwiebel-Kartoffel-Mischung in die Mitte des Teigs legen, ein Stück Sobrasada, ein Stück Butifarrón, sowie ein paar Rosinen und die Pinienkerne beifügen.
- Sobald die Cocarrois verschlossen sind, legen wir sie auf ein Backblech. Bei 180 Grad vorgeheiztem Backofen die Cocarrois 45 Minuten backen. Mit Meersalz bestreuen.

