

CUISINE CURIOSO

3 ungewöhnliche spanische Gerichte, die Sie unbedingt mal probieren sollten.

Zwar ziehen die spanischen Strände Jahr für Jahr Tausende Touristen an, doch auch die spanische Küche hat so einiges zu bieten. Allerdings gibt es in Sachen Essen ein paar Gerichte, die eher nichts für schwache Nerven sind. Welches sind diese kuriosen spanischen Gerichte? Schauen Sie sich unsere Auswahl der ungewöhnlichsten spanischen Gerichte an, die Sie einmal probieren sollten. Wir verraten Ihnen auch, wo Sie sie probieren können, damit Sie Ihren nächsten Urlaub planen können.

Crestas de gallo (Hahnenkamm)



Das erste auf unserer Liste bizarrer spanischer Speisen sind „crestas de gallo“, schlicht und einfach Hahnenkämme, die normalerweise geschmort serviert werden. Ja, dieser wabbelige rote Teil auf dem Kopf eines Hahns kann gegessen werden und gilt in einigen Teilen Spaniens als echte Delikatesse! Dieses Gericht ist wahrlich nur etwas für ganz Mutige, die dieses gallertartige und gleichzeitig fleischige Essen, das optisch einem Pilz ähnelt, essen. In Spanien findet man Hahnenkämme typischerweise in der Region Kastilien-León, insbesondere in *Salamanca* und *Zamora*. In den letzten Jahren haben viele Köche sie für ihre Kreationen verwendet und ihre Verwendung hat sich ver-



breitet, sodass es immer mehr Metzger gibt, bei denen Sie sie bestellen und Ihr eigenes Rezept kreieren können.

Calçots (Katalanische Frühlingzwiebel)



Sie glauben vielleicht, dass Frühlingzwiebeln überhaupt nichts Besonderes sind. Das stimmt, denn in Katalonien ist es tatsächlich die Art und Weise, wie diese Zwiebeln gegessen werden, was sie so ungewöhnlich macht. Denn „Calçots“ werden nicht zum Garnieren oder Verfeinern

eines Gerichts verwendet, sondern gekocht, bis die äußeren Schichten vollständig schwarz werden, um sie anschließend komplett zu essen, einschließlich Stiel. In Katalonien werden verschiedene Sorten Frühlingzwiebeln gegessen, besonders in den Gebieten um Lleida und Tarragona und in der Nähe des Ebro-Deltas. Und ein „calçot“ ist bedeutungslos, wenn er nicht in „romesco“-Sauce getaucht wird, eine Mischung aus Nüssen, Knoblauch, Tomaten, Essig und Paprika.

Manteca colorá (rotes Schmalz)

„Manteca colorá“ ist typisch in Andalusien, aber auch in Teilen der Extremadura. Es handelt sich um orangefarbenes Schmalz, gekocht mit Fleischstücken (manchmal Hackfleisch), meist auch Schweinefleisch, Paprika



und anderen Gewürzen wie Oregano und einem Lorbeerblatt. Die rötliche Farbe kommt vom *Pimentón de La Vera Paprika*, der während des Zubereitungsprozesses hinzugefügt wird. Überraschenderweise genießen die Menschen gerne ein herzhaftes Stück Toastaufstrich mit aromatisiertem Schmalz zum Frühstück. Liebhaber dieser Delikatesse empfehlen, das Schmalz auf „Mollete“-Brot zu schmieren, das einem englischen Muffin ähnelt, um die perfekte Kombination zu erhalten.