

OCTOPUS SALAT /Salata od hobotnice



Zutaten :

Octopus ,Kartoffeln,Zwiebeln,Knoblauch,reichlich Olivenöl, Salz,Pfeffer, frische Petersilie,Essig weiß nach Geschmack (lieber wenig und dann mit Zitrone nachsäuern)

Zubereitung:

Über die Menge an Zutaten entscheidet jeder selber!!

Octopus gut waschen ,in ein Topf mit kaltem Wasser legen und zum Kochen bringen.Das erste Wasser wegschütten!!Nochmal frisches Wasser nehmen und so lange kochen bis Octopus weich ist (ca 1,5 bis 2 Stunden /Gabel Stichprobe).

Dann auskühlen lassen aber nicht zu lange und aus dem Wasser nehmen und in kleine Stücke/Kracken ca 1 cm dick schneiden.

Davor oder gleichzeitig ca halbes Kilo Kartoffeln kochen und kalt schneiden wie für Kartoffelsalat.Salat mischen:

Alle Zutaten sprich Octopus Stücke ,Kartoffeln,Knoblauch nach Geschmack durch Presse , 5-8 Knolle /wir nehmen viieeeell!! ;-), Zwiebeln klein geschnitten (2-3), reichlich Olivenöl,Salz,Pfeffer, zum Schluss Petersilie klein gehackt.mit Essig /weiß/ nach Gescmack dressieren ..lieber weniger dann mit Zitrone nachsäuern!

Den Salat kalt stellen und ziehen lassen ,am besten paar Stunden!