Pomito

Cacciucco



Vorbereitungszeit: 120 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Altbackenes Brot: n. B.
- Garnelen: 200 g
- Heuschreckenkrebse: 100 g
- Karotten: 80 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Knurrhahn: 250 g
- Miesmuscheln: 200 g
- Oktopus: 200 g
- Petersilie: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Seebarbe: 200 g
- Seehecht: 250 g
- Sellerie: 80 g
- Tintenfische: 100 g
- Venusmuscheln: 100 g
- Zwiebel: 80 g
- Öl: 20 g

Vorbereitung

1. Karotten, Sellerie und Zwiebeln fein hacken und mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Schmortopf anbraten.
2. In der Zwischenzeit alle Fische und Meerestiere putzen und mit den (Gemüse- und Fisch-)Abfällen eine schöne Fischbrühe zubereiten.
3. Dieses Rezept ist etwas heikel, da die Kochzeiten der verschiedenen Fische unterschiedlich ist. Sie müssen also wohl überlegt in den Topf gegeben werden.
4. Die **Tomaten** zum angebratenen Gemüse hinzufügen und erst den rohen Oktopus, nach 30 Minuten die Fischbrühe und die Fische mit Gräten, nach weiteren 15 Minuten die Tintenfische und Krebse und nach weiteren 15 Minuten die Muscheln hinzufügen.
5. Die Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen geöffnet haben. Mit knusprigen Brotscheiben servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 g

