

Calamares rellenos

Tintenfisch gefüllt

Zutaten für 6 Portionen:

6 Kalmare, nicht zu klein, küchenfertig

200 g Hackfleisch, vom Rind

2 m.-große Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Glas Rotwein

1 Dose Tomaten, stückige

2 EL Semmelbrösel etwas Mehl

etwas Öl

Salz und Pfeffer

einige Stiele Petersilie

Zubereitung

Die Arme der Calamari abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Eine, in kleine Würfel geschnittene Zwiebel mit den Armen in etwas Öl leicht anbraten, dann das Hackfleisch zugeben. Alles zusammen etwa 10 Min. auf kleiner Flamme braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die rohen Calamari mit der Fleischmasse füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Anschließend in Mehl wenden. In einer hohen Pfanne (besser in einer irdenen Form) in etwas Öl von allen Seiten anbraten, die zweite klein geschnittene Zwiebel und die klein geschnittenen Knoblauchzehen (und evtl. Rest der Füllung) zugeben und 2 Min mitbraten. Salzen. Dazu die Semmelbrösel, Tomaten und den Wein geben und auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 20 Min. garen. 3 Min. vor Schluss die gehackte Petersilie zugeben.

Als Beilage Baguette reichen.