

# Gericht: Cozido a Portuguesa

## Zutaten:

- **Rindfleisch:** 500 g (Brust oder ein anderer zum Schmoren geeigneter Teil)
- **Schweinefleisch:** 300 g (kann Bauchfleisch oder ein anderer Teil sein)
- **Hähnchen:** Ein halbes Hähnchen oder einige Keulen
- **Chouriço (portugiesische Paprikawurst):** 1 Stück
- **Farinheira (portugiesische Mehlwurst):** 1 Stück
- **Morcela (portugiesische Blutwurst):** 1 Stück
- **Portugiesischer Kohl:** 4 große Blätter (kann durch Grünkohl oder anderen Kohl ersetzt werden)
- **Kartoffeln:** 3-4 mittelgroße, geschält
- **Karotten:** 2 Stück, geschält und halbiert
- **Rübe:** 1 Stück, geschält und geviertelt
- **Grüne Bohnen:** Eine Handvoll, Enden entfernt
- **Reis:** 1 Tasse (optional zum Servieren)
- **Salz:** nach Bedarf
- **Wasser:** ausreichend, um die Zutaten im Topf zu bedecken

## Anleitung:

### Vorbereitung:

- Stellen Sie sicher, dass alle Fleischsorten aufgetaut sind, falls nötig.
- Schneiden Sie den Kohl in 4 große Stücke, jede Kartoffel in 2 oder 4 Stücke, je nach Größe, und die Karotten sowie die Rübe in Hälften.

### Fleisch kochen:

- Legen Sie das Fleisch (Rind, Schwein, Huhn) und die Würste (Chouriço, Farinheira, Morcela) in einen großen Topf.
- Füllen Sie den Topf mit Wasser, bis alles Fleisch bedeckt ist, und bringen Sie es zum Kochen.
- Nachdem das Wasser kocht, reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie es etwa 30 Minuten bei teilweise aufgelegtem Deckel köcheln. Entfernen Sie den aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel.

### Gemüse hinzufügen:

- Nach 30 Minuten Kochzeit des Fleisches fügen Sie das vorbereitete Gemüse hinzu — Kartoffeln, Karotten, Rüben und grüne Bohnen.

- Mit Salz nach Geschmack würzen.
- Lassen Sie alles weitere 20 bis 30 Minuten kochen oder bis Gemüse und Fleisch weich sind. Achten Sie darauf, dass die Farinheira nicht zerfällt; nehmen Sie sie gegebenenfalls früher aus dem Topf.

**Kohl kochen:**

- Fügen Sie die Kohlblätter in den letzten 10 Minuten des Kochvorgangs hinzu. Achten Sie darauf, dass der Kohl nicht zu weich wird, er sollte bissfest bleiben.

**Das Gericht fertigstellen:**

- Prüfen Sie den Geschmack und passen Sie das Salz bei Bedarf an.
- Wenn alles gekocht ist, nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie das Fleisch und Gemüse abtropfen, wobei Sie die Brühe aufbewahren.

**Servieren:**

- Servieren Sie Fleisch und Gemüse auf einer großen Platte und schneiden Sie das Fleisch bei Bedarf in kleinere Stücke.
- Wenn Sie Reis zubereiten möchten, verwenden Sie die Brühe des Eintopfs nach den Anweisungen auf der Reispackung.
- Begießen Sie Fleisch und Gemüse mit etwas Brühe, um das Gericht saftig zu halten.

Jetzt haben Sie ein vereinfachtes "Cozido à Portuguesa", bereit zum Genießen! Dieses Gericht wird normalerweise als Hauptmahlzeit serviert und ist besonders wärmend an kühlen Tagen.

■ ■ ■ **VIDEO >**

