



Geschmorter Oktopus aus dem Dutch Oven

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 Oktopus (Metro Linden)
- 2 rote Zwiebeln
- 2-4 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein
- 500 ml Fischfond
- 800 g Tomaten stückig aus der Dose
- 1 Bund Rosmarin
- 400g Papardelle
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- Etwas Zucker



Zubereitung:

Dutch Oven (ft 9) von unten mit 12 Kohlen befeuern. Den Kopf des Oktopus abtrennen und die Kauwerkzeuge entfernen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl im Dutch Oven anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fischfond und Tomaten hinzufügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Oktopus und Rosmarin in die Soße geben.

Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen, und von oben mit 15 Kohlen befeuern. Den Oktopus ca. 1 - 1 ½ Stunden schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Papardelle in Salzwasser al dente kochen.

Oktopus aus dem Dutch Oven nehmen und in mundegerechte Stücke schneiden. Die Soße nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit den Oktopusstücken unter die Papardelle heben.