

Kichererbsen mit Chorizo



Zutaten

100 g Kichererbsen, getrocknet
2 Lorbeerblätter
150 g Chorizo
1 Zwiebel, rot
4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie, gross
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Gemüsebouillon
Salz
1 Teelöffel Zitronensaft, ersatzweise
Essig

Zubereitung

Für 6 Personen

Wenn man Zeit sparen möchte, kauft man Kichererbsen in der Dose (abgetropft etwa 260 g). Diese sollten sehr gut unter fliessendem Wasser abgespült werden, bevor man sie zu der Chorizomischung gibt.

1 Die Kichererbsen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 12 Stunden einweichen.

2 Am nächsten Tag die Kichererbsen abgiessen. In eine Pfanne geben und mit frischem Wasser bedecken. Die Lorbeerblätter dazugeben und das Wasser zum Kochen bringen. Die Kichererbsen bei mittlerer Hitze und halb aufgelegtem Deckel 45 bis 60 Minuten weich kochen (siehe Kasten Seite 21). Dann abgiessen und abtropfen lassen.

3 Die Chorizo häuten und in dünne Scheiben schneiden, dann diese halbieren. Die Zwiebel schälen, achteln und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.

4 In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chorizo hineingeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ein paar Minuten anbraten. Die Kichererbsen dazugeben und kurz mitbraten. Die Bouillon beifügen. Die Kichererbsen mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Petersilie untermischen.

Diese Kichererbsen schmecken lauwarm am besten.