

Pimentón Dulce Ahumado

Erzeuger: El Avion
Art. Nr.: 735.030

Herkunftsland: Spanien
Region: Alicante
Ort des Gutes: Novelda (Alicante)



Auszeichnungen

Cosmopolitan: Top 20 der sch

Weingut / Erzeuger

Pimentón ist in jeder spanischen Küche zu finden und verleiht vielen Gerichten eine persönliche Note. Die Besonderheit von El Avión ist die traditionell leicht rauchige Geschmackskomponente, die durch ein spezielles Räucherverfahren entsteht: Nach dem Mahlen der getrockneten roten Paprikaschoten, wird das Pulver leicht angeräuchert. Man verwendet übrigens für das Räuchern genau die Eichen, von deren Eicheln sich das Iberische Schwein ernährt. El Avión verarbeitet ausschließlich reife und gesunde Paprikaschoten, weswegen keinerlei Farbstoffe zugesetzt werden müssen. Ein durch und durch natürliches Produkt. In der Küche wird das Pulver verwendet, um Gerichten Farbe und Würze zu verleihen. Es passt zur klassischen Paella, aber auch zum Würzen von Fleisch, Fisch, Käse und Eintöpfen.

Beschreibung

Liefereinheit: 50 Dosen á 75 Gramm

Analyse

Gastromische Empfehlungen

Grünkohl mit Rauchpaprika und Trüffelsalz (by the Erin Gleeson für The Forest Feast)

Zutaten:

- 1 Bund Grünkohl
- ¼ EL Trüffelsalz z.B. Sale Marino & Tartufo von Cassina Rossa
- ½ EL mildes Rauchpaprikapulver Pimentón Dulce Ahumado
- 1 EL Natives Olivenöl Extra z.B. Reserva Familiar Picual von Castillo di Canena

Zubereitung:

1. Den Grünkohl in 2 cm große Stücke schneiden und auf ein Backblech legen
2. Mit Trüffelsalz, Rauchpaprikapulver und Olivenöl beträufeln
3. Für 5 - 8 Minuten bei 230 °C im Backofen rösten, bis die Ränder des Grünkohls beginnen knusprig zu werden.

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr