

Escaldums

(Hühnerfleisch- oder Truthahnpfanne)

Escaldums ist ein ungewöhnlich herzhaftes Geflügelgericht.

- 3-4 Eßlöffel Öl
- 1 Hähnchen oder Truthahn in Stücke zerteilt
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- eine halbe Dose Erbsen
- eine halbe Dose Artischocke
- eine halbe Dose Champignons
- 3-4 gelbe Rüben
- 500-700 g in Stücke geschnittene Kartoffeln
- 15-20 Mandeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie, Salz, Paprika
- 1 Glas herben Weißwein
- 1/2 Liter Wasser oder Brühe



Das Fleisch würzen, mit dem Öl in einer großen Pfanne leicht anbräunen lassen, dann herausnehmen. Zwiebel und Tomate zerkleinern und auch anbraten, dann das Wasser bzw. die Brühe mit dem Fleisch hinzugeben und alles etwa 20 Minuten garen lassen.

Die Kartoffelstücke werden separat vorgebraten, bis sie knusprig sind, und zusammen mit dem Gemüse der Hauptpfanne hinzugefügt. Mit dem Mörser oder Mixer werden Knoblauchzehen, Mandeln und Petersilie in ein wenig Öl fein zerkleinert und mit dem Weißwein in die Pfanne gegeben.

Bei kleinem Feuer alles etwa 30 Minuten weitergaren lassen.

Flan

(Pudding mit Karamellsoße)

Flan ist auf Mallorca das beliebteste Dessert.

- 3-4 Eier
- 4 Eßlöffel Zucker
- ein halber Liter Milch
- 2 Eßlöffel Rum oder Brandy
- 1 Zitronenschale
- Karamellsoße



Milch mit Zucker und Zitronenschale kurz aufkochen – abkühlen lassen. Eier aufschlagen und in die wieder kalte Milch geben. Zitronenschale herausnehmen. Den Rum bzw. Brandy dazugeben. Feuerfeste Puddingformen mit Karamellsoße bestreichen und mit Puddingmasse füllen. Im Backofen 20-30 Minuten im Wasserbad erhitzen, bis die Masse fest wird. Abkühlen lassen und stürzen.

Erhältlich ist der Flan – in wechselnder Qualität – fast überall.

(Quelle: www.reisebuch.de)