Zutaten

- 2 kg Pulpo (Oktopus)
- 1 Fenchel, 1 Stange Lauch
- Ein kleines Stück Sellerie
- 1 Tomate
- Petersilie, Thymian, Lorbeer
- 5 Wachholderbeeren, ein paar Fenchelsamen und Pfefferkörner, Salz

Hauptgang, vom Grill

Gegrillter Pulpo

Entdecken Sie unser Rezept für gegrillten Pulpo mit frischen Kräutern. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Pulpo gut waschen und im Topf mit kaltem Wasser (oder auch Rotwein) zusammen mit dem kleingeschnittenen Gemüse und den Gewürzen aufkochen lassen. Ungefähr 90 Minuten köcheln lassen. Nun den Pulpo aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und den 'Schnabel', den Mund des Pulpos, sowie den Kopf entfernen.
2. Die Tentakel unterteilen und in einer Grill-Pfanne oder auf dem Grill kräftig grillen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.