



Zutaten

- So wird der Pulpo gekocht:
- 1 kg Pulpo
- 0,1 l Rotwein
- Salz
- Olivenöl
- Für die Marinade:
- 0,2 l Weißwein
- Saft einer Limette
- 1 Knoblauchzehe
- Kochateliers Salz „Glutsbrüder“
- 1 Bund Krause Petersilie
- Getrockneter Oregano
- Olivenöl

Hauptgang, vom Grill

Pulpo mit Limette, Olivenöl und Oregano

Entdecken Sie unser Rezept für zarten Pulpo mit Limette und Oregano. Jetzt ausprobieren und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird's gemacht:

1. Pulpo gut waschen und in einen großen Topf geben.
2. Rotwein hinzugeben und den Pulpo leicht salzen. Deckel aufsetzen und den Pulpo bei leichter Hitze für 90 Minuten garen, anschließend auskühlen lassen. Den erkalteten Pulpo mit Olivenöl marinieren, dann mit den Armen nach unten auf den Grill setzen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Ärmchen knusprig werden.
3. Knoblauch schalen und fein reiben, dann mit dem Wein und dem Limettensaft verrühren. Mit dem Kochateliers Salz abschmecken. Die krause Petersilie kopfüber in die Marinade stecken (als Pinsel verwenden) und damit den Pulpo während des Grillens immer wieder bepinseln.
4. Den Pulpo vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano servieren.