

## Cataplana - Schweinefleisch mit Miesmuscheln

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schweinefleisch,  
25 g Mehl  
Salz  
Pfeffer  
Öl  
3 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
400 g Tomaten gestückelt  
1 EL Paprikapulver  
2 EL frischer, gehackter Thymian  
200 ml trockener Weißwein  
500 g Miesmuscheln  
2 Bund Petersilie  
Beilage:  
500 g Kartoffeln  
Olivenöl  
Salz  
1 EL Rosmarinnadeln fein gehackt



### Zubereitung :

Für die Cataplana mit Schweinefleisch und Miesmuscheln das Schweinefleisch in 2,5 cm dicke Stücke schneiden. Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und die Schweinefleischstücke darin wälzen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinefleischstücke darin 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Zwiebel in Ringen oder Scheiben geschnitten dazu geben, weitere 3 Minuten braten. Die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian zugeben. Mit 100 ml Weißwein ablöschen und in die Cataplana umfüllen. Die Cataplana in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 170 °C eine Stunde garen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in schmale Schnitze schneiden. Mit Salz und Rosmarin würzen. In eine Kasserolle etwas Olivenöl geben, erhitzen und die Kartoffelschnitze darin wenden. Zu der Cataplana im Backofen stellen.

Die Miesmuscheln werden gewaschen und mit Bürste geschruppt. Offene Muscheln aussortieren, sie sind verdorben. Die guten Miesmuscheln werden mit dem restlichen Weißwein und der gehackten Petersilie in einem mit Deckel bedecktem Topf 4 Minuten stark kochen lassen. Muscheln die sich jetzt nicht geöffnet haben aussortieren, sie sind verdorben. Einige Muscheln zur Dekoration beiseite legen. Die anderen auslösen und das Muschelfleisch mit dem Inhalt der Cataplana vermischen.

Die Cataplana mit den Muscheln garniert zu Tisch bringen. Die Ofenkartoffeln getrennt dazu reichen.

Guten Appetit wünschen Doris und die Aalener Kochbären.