

## Spanische Tapas selber machen: Rezept und Anleitung

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Internationale Küche](#) | April 11, 2011 | 1 Meinung | 1.162 Views

Die ersten Sommertage stehen vor der Tür und der nächste Urlaub ist trotzdem noch in weiter Ferne. Um sich jedoch schon einmal etwas Urlaubsatmosphäre nach Hause zu holen, kann man einen spanischen Abend planen. Der Aufwand lohnt sich allerdings nur, wenn Sie ein paar Gäste einladen, denn spanische Tapas zuzubereiten bedeutet sehr viel Arbeit- und Zeitaufwand.

Nachdem man einige Stunden, je nachdem, wie viel man von dem Fingerfood zubereiten möchte, in der Küche verbracht hat, empfindet man das kulinarische Ergebnis mengenmäßig als etwas kläglich. Aber der Aufwand lohnt sich! Lassen Sie sich dazu inspirieren, spanische Tapas selbst zu machen. Hier finden Sie eine kleine Auswahl an Rezepten für das beliebte Fingerfood.



Tapas, WordRidden@flickr



### spanische Tapas: Die Zutatenliste

#### Zutaten für eine kleine Auswahl an spanischen Tapas

- kleine Kartoffeln
- grobkörniges Meersalz
- Aioli
- Trockenpflaumen
- Bauchspeck in dünnen Schreiben
- Zahnstocher
- Walnüsse
- Cognac
- Oliven
- Knoblauch
- Kräuter
- Hähnchen- oder Putenfleisch
- Chorizo Salami in Scheiben
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

### spanische Tapas: Die Zubereitung

#### 1 Kartoffeln mit Meersalzkruste

Man gibt die gewaschenen Kartoffeln in einen Topf mit Wasser. Das Wasser muss sehr stark mit dem grobkörnigen Meersalz gewürzt werden, so dass die Kartoffeln an der Wasseroberfläche schwimmen. Falls sie noch nicht oben schwimmen, fehlt weiteres Salz. Die Kartoffeln müssen nun 20 Minuten gekocht werden. Dann werden die Kartoffeln abgossen, mit Meersalz bestreut und noch einmal kurz auf den Herd zurück gestellt, bis das Salz bei geringer Wärmezufuhr auf den Kartoffeln kristallisiert ist. Damit die Kartoffeln nicht anbrennen, müssen Sie den Topf zwischendurch schwenken. Servieren Sie spanische Tapas mit Aioli, das Sie im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt kaufen können.

### LETZTE BEITRÄGE

- [Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)

### NEWS

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)  
August 28, 2015

[Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)  
August 28, 2015

[Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)  
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



### FAMILIE

[Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld](#)  
August 24, 2015

[Tipps für den Kindergeburtstag](#)  
August 17, 2015

### FREIZEIT

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)  
August 28, 2015

### HEIM & GARTEN

[Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches](#)  
August 20, 2015

[Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon](#)  
August 13, 2015

### WISSEN

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
August 30, 2015

[Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen](#)  
August 22, 2015

### REISE

[Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa](#)  
August 24, 2015

[Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen](#)  
August 22, 2015

### SPORT

[Top-Duelle am 3. Spieltag der](#)



Bundesliga  
August 28, 2015



Blatter bestreitet Korruption im Fußball  
August 27, 2015

## 2 Pflaumen im Speckmantel

Legen Sie die Trockenpflaumen am Vortag in Cognac ein. Am nächsten Tag geben Sie in jede Trockenpflaume eine halbe Walnuss und wickeln eine Scheibe Bauchspeck um die Pflaume. Zum Fixieren nutzen Sie einen Zahnstocher pro Pflaume und braten diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl an, bis der Bauchspeck schön braun ist.

## 3 Eingelegte Oliven

Würfeln Sie zwei Zehen frischen Knoblauch, geben Sie den Knoblauch in eine Schüssel mit etwas Olivenöl. Hinzu kommen getrocknete oder frische Kräuter (Basilikum, Oregano, Kräuter der Provence etc.), Pfeffer und Salz sowie die Oliven. Die Oliven sollten über Nacht im Kühlschrank ziehen, damit sich das Aroma besser entfalten kann.

## 4 Fleischspieße mit Chorizo-Salami

Schneiden Sie das Hähnchen- oder Putenfleisch in kleine Stücke oder Würfel und würzen es mit Pfeffer und Salz. Dann geben Sie abwechselnd ein Stück Fleisch und eine Scheibe der Chorizo-Salami auf einen Holzspieß und braten die Spieße im Anschluss in einer mit Olivenöl gefetteten Pfanne an. Auch hierzu schmeckt Aioli ausgezeichnet. Zu allen Tapas ist frisches Baguette mit und ohne Oliven eine sehr gute Beilage. Zu spanischen Tapas trinkt man am besten selbst gemachten Sangria oder einen guten Tropfen Rotwein.

## Tipps und Hinweise

- Es erfordert etwas Zeit und Geduld, spanische Tapas selbst herzustellen – aber es lohnt sich!

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



## MEHR AUS DEM WEB

SPONSORED Content empfohlen von

[Zurück](#)  
[Die Mountainbike-Schaltung richtig einstellen: Anleitung und Tipps](#)

[Weiter](#)  
[HTC Flyer: Tablet mit Google Android](#)

## LUST AUF MEHR?



Blatter bestreitet Korruption im Fußball



Hypotaxe und Parataxe: Beispiele und Definition der Stimittel



Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene

empfohlen von outbrain



Hybrid-Food und weitere Küchen-Trends, die Sie kennen sollten

February 25, 2015



Rezept: Feijoada – das brasilianische Nationalgericht

June 11, 2014



Phat Thai – der Star der thailändischen Küche

September 9, 2013

## EINE MEINUNG



*tapasfan*  
April 21, 2011 at 1:28 pm

Ich liebe spanische kulinarische Spezialitäten! Ich war einmal in Barcelona und habe ein Tapasworkshop gemacht, es war einfach super. Jetzt kann ich meine Freunde zu mir einladen und eine leckere Tortilla de Patatas selbst machen!

[Antworten](#)

## SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert \*

Name \*

Email \*

Webseite

Meinung abschicken

