1892
bodega de la **ARDOSA**

1725
BOTÍN

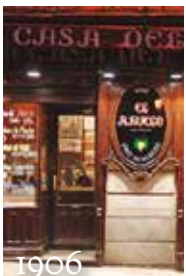
1888
CAFÉ GIJÓN

1827
CASA ALBERTO

1887
CASA CIRIACO

1860
CASA LABRA

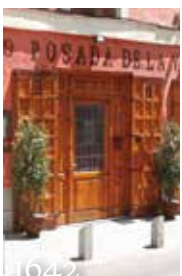
1702
CASA PEDRO



1906
la casa del **ABUELO**

1839
LHARDY

1895
MALACATÍN



1642
POSADA DE LA VILLA

1830 taberna
ANTONIO SÁNCHEZ

RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID

Tradition und Moderne

Spanien ist ein Land mit einer langen kulinarischen Tradition. Aufgrund der großen gastronomische Vielfalt, die aus der Geographie des Landes resultiert, wird die spanische Küche weltweit geschätzt und anerkannt. Die traditionelle Küche ist eine wichtige Komponente dieses aktuellen Erfolgs. Madrid ist eine Stadt und eine Region, die es geschafft hat, die Gastronomie mit allen künstlerischen und kulturellen Bereichen zu verbinden. Beweis dafür sind die hundertjährigen Restaurants und Gaststätten mit ihren Kenntnissen und dem "Savoir-faire" von Generationen von Köchen, die heute die besten Rezepte der Vergangenheit aufgreifen und sie mit der derzeitigen Innovation und Technologie bereichern. Auf diese Weise entsteht eine Kombination aus Geschichte und Kultur unserer Region, von der althergebrachten Tradition bis zur modernsten Avantgarde.

Dem Verband der 100-jährigen Restaurants und Gaststätten von Madrid, Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid, RCM abgekürzt, gehören zwölf gastronomische Betriebe mit einer über 100-jährigen Geschichte an, die im Laufe der Zeit einen Weg hinter sich gebracht haben, der auf einem effektiven Führungsstil, Opferbereitschaft des gesamten Teams, Fleiß und Arbeit basiert und auf diese Weise heute die Werte der Tradition, Qualität und Handwerkskunst unserer traditionellen Madrider Küche bewahrt... Erwähnenswert ist noch die Tatsache, dass viele wichtige Ereignisse in der Geschichte der Stadt Madrid hinter den Mauern dieser Restaurants stattfanden. Aufgrund ihrer Besonderheit bilden diese gastronomischen Betriebe heute einen wichtigen touristischen Anziehungspunkt unserer Stadt, den jeder Besucher kennenlernen sollte.

Heutzutage bevorzugt man immer noch ist die traditionelle Küche, die sich auf die Gegenwart eingestellt hat, wenn man ein gutes Essen bekommen möchte. Wir sind keine Medien-Experten, Empfehlungen von einer Person zur anderen, von "Mund zu Mund" reichen uns aus. Wir arbeiten konstant jeden Tag wie Generationen vor uns, um unseren Kunden das zu bieten, was sie möchten, nämlich gesunde, gut zubereitete Gerichte.

Wenn wir einen Eintopf, Kutteln, einen Braten, Ochsenschwanz, Lammfüßchen, Garnelen oder ein gutes Omelette, Stockfisch oder Hühnerfrikassee essen möchten..., an wen denken wir dann?

RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID
bodega de la ARDOSA
CAFÉ GIJÓN
CASA LABRA
LHARDY
la casa del ABUELO
CASA CIRIACO
CASA ALBERTO
BOTÍN
POSADA DE LA VILLA
taberna ANTONIO SÁNCHEZ
MALACATÍN
FUENCARRAL
CASA PEDRO

1892 bodega de la ARDOSA

www.laardosa.com

Der Weinkeller Bodega de Ardosa verdankt seinen Namen einem Weinanbaugebiet in der Nähe von Toledo. Im späten 19. Jahrhundert beschloss Rafael Fernández, diese Kette von Weinkellern zu eröffnen, um den Wein seiner Weinberge zu vermarkten. Heute existieren nur noch nur noch vier, aber damals gab es über dreißig Weinkeller. Bis Ende der 80er Jahre konzentrierte sich das Geschäft auf den Verkauf von Fasswein und einzelnen Flaschen. An der Weinschenke mit einer für diese Zeit typischen Zinn-Bar wurden jedoch auch Getränke ausgeschenkt. 1979 gab der damalige Besitzer Gregorio Monje dem Geschäft eine neue Richtung und baute den ursprünglichen Weinkeller zu einem Brauereikeller um. Eine große Rolle spielte dabei eine neue Vorschrift, durch die der Verkauf von Fasswein verboten wurde. Das Hauptgeschäft des Weinkellers war von einem Tag auf dem anderen nicht mehr legal. Heute kann man in diesem Weinkeller ausgezeichnete Tapas und ein herrliches, weltbekanntes, tschechisches Bier genießen.

C/ Colón, 13. 28004 Madrid
+34 915 214 979

Spezialität	Kartoffelomelett, Gemüsepüree und Kroketten
Geöffnet	08:30 Uhr bis 02:00 Uhr Ganzjährig geöffnet
Telefon	+34 915 214 979
Küche	Tapas und spanische hausgemachte Küche
Preise	25€

1725 BOTÍN

www.botin.es

Das Restaurant Botín wurde im Jahre 1725 gegründet und ist laut Guinness-Buch der Rekorde das älteste Restaurant der Welt und eines der führenden Restaurants mit traditioneller Küche von Madrid. Seit der Gründung befindet es sich am Arco de Cuchilleros (Messerschmiedbogen) an der Plaza Mayor und ist ein lebendiger Teil der Geschichte Madrids. Anfangs war es eines der vielen Herbergen, die sich rund um die Plaza Mayor angesiedelt und den Besuchern der Hauptstadt Speisen und Unterkunft angeboten haben. Im alten Holzofen werden seither Spanferkel und Lamm nach traditionell kastilischer Art gebraten. Das Gasthaus war ein beliebter Treffpunkt der literarischen Kreise von Madrid wie z.B. Valle Inclán und Julio Romero de Torres. Große Autoren erwähnen die Gaststätte in ihren Büchern wie z.B. Galdos, Hemingway, Ramón Gómez de la Serna, Graham Greene, Arturo Barea, Frederick Forsyth, der Graf von Sert oder Carlos Arniches, u.a.

C/ Cuchilleros, 17. 28005 Madrid
+34 913 664 217 / +34 913 663 026

Spezialität	Spanferkel im traditionellen Holzofen
Geöffnet	13:00 Uhr – 16:00 Uhr 20:00 Uhr – 24:00 Uhr Ganzjährig geöffnet
Telefon	+34 913 664 217 / +34 913 663 026
Küche	Traditionelle spanische und kastilische Küche
Preise	40€

1888, CAFÉ GIJÓN

www.cafegijon.es

Das Café Gijón ist der Treffpunkt großer Schriftsteller, Maler, Bildhauer, Journalisten, Schauspieler …, ein Ort, wo täglich die neuesten sozialen, kulturellen und sogar politischen Ereignisse heiß debattiert werden. Das war schon damals so, denn das Café wurde im Jahr 1888 eröffnet. Im Mai des Jahres 1888 siedelte sich Gumersindo Gómez aus Asturien in Madrid an und eröffnete das Café Gijón (nach der regionalen Hauptstadt von Asturien), das es heute noch gibt. Zunächst wurde es vom Gründer geführt, danach übernahmen Benigno López und seine Nachkommen das Café, bis Gregory Escamilla Saceda im Jahre 1997 Eigentümer wurde. Seit dieser Zeit ist das Café immer ein kultureller Treffpunkt für Stammtische und intellektuelle Persönlichkeiten gewesen. Darüber hinaus wird in den Räumen jährlich der Literaturpreis "Café Gijón" verliehen, der von Fernando Fernán Gómez ins Leben gerufen wurde und von der Gemeinde der asturischen Stadt jedes Jahr in Madrid ausgeschrieben wird.

Paseo de Recoletos, 21. 28004 Madrid
+34 915 215 425

Spezialität	Braten, Bohneneintopf und Seehecht baskische Art
Geöffnet	07:00 Uhr – 01:00 Uhr Ganzjährig geöffnet
Telefon	+34 915 215 425
Küche	Traditionell asturische Küche
Preise	40€

1827 CASA ALBERTO

www.casaalberto.es
casaalberto@casaalberto.es

Wenn man das Restaurant Casa Alberto kennt, kennt man einen der Tempel der Gastronomie im Literaturviertel von Madrid. Seit der Eröffnung im Jahr 1827 hat dieses Restaurant ununterbrochen Erfolge zu verzeichnen. Die hervorragende Küche des Hauses zeigt, dass traditionelle Gastronomie mit einer avantgardistischen Präsentation vereinbar ist. Zu den typischen Gerichten des Hauses gehören Ochsenschwanz, Stockfisch Madrider Art, Kutteln, Kalbfleischbällchen, Lammfüßchen, Schinken-Kroketten und klassische Eintopfgerichte, die immer auf der Speisekarte stehen. Hausgemachte Desserts runden das Angebot unter dem Chefkoch Mario Pilar Quiroga perfekt ab. In diesem alten Gebäude soll der Schriftsteller Miguel de Cervantes eines seiner berühmtesten Werke "Die Reise zum Parnaß" geschrieben haben. Aus dieser Zeit stammen wertvolle charakteristische Einrichtungsgegenstände Madrider Gasthäuser, wie z.B. die Theke und die dazugehörigen Hähne, der Onyx-Tresen, in seiner Art einzigartig, die Tische mit Hockern, die schmiedeeisernen Säulen, die Sockelleisten aus Holz, die Regale für Spirituosen, die Gläser und Meßbecher, um den Wein einzuschenken.

C/ Huertas, 18. 28012 Madrid
+34 914 299 356

Spezialität	Ochsenschwanz, Stockfisch Madrider Art, und Kutteln
Geöffnet	Schenke: 12:00 Uhr – 01:30 Uhr Restaurant: 13:30 Uhr - 16:00 Uhr 20:30 Uhr – 24:00 Uhr Sonntag und Montag am Abend geschlossen
Telefon	+34 914 299 356
Küche	Traditionelle Küche aus Madrid
Preise	25-30€

1887
CASA CIRIACO

www.restaurantescentenarios.es

Das Restaurant Casa Ciriaco befindet sich in der Calle Mayor, Nummer 84, im gleichen Gebäude wie der berüchtigte Anarchist Mateo Morral, der am 31. Mai 1906 aus dem 5. Stock eine in einem Blumenstrauß versteckte Bombe auf den Brautzug von Alfons XIII warf. Das Weinlager stammt aus dem Jahre 1887. 1929 eröffnet Ciriaco das Restaurant, das heute einen gut verdienten Ruf genießt. An seinem Tisch hat sich häufig der berühmte Journalist und Schriftsteller Julio Camba gesetzt. Heutzutage treffen sich seine Freunde ein Mal im Monat zu Ehren des Schriftstellers und Journalisten aus Galizien, der so viel von der Madrider Küche verstand und sie liebte. Der Vorsitzende des Stammtischs heißt Mingote und entwarf das Original-Logo des Casa Ciriaco. In diesem legendären Madrider Restaurant wird traditionelle Hausmannskost serviert und jeden Dienstag gibt es einen Eintopf. Außerdem wird ein Hühnerfrikassee angeboten. Das Rezept ist mehr als 100 Jahre alt.

C/ Mayor, 84. 28013 Madrid
+34 915 480 620

Spezialität	Hühnerfrikassee
Geöffnet	Schenke: 12:00 Uhr – 24:00 Uhr Restaurant: 13:30 Uhr - 16:00 Uhr 20:30 Uhr – 24:00 Uhr Sonntag und Montag am Abend geschlossen
Telefon	+34 915 480 620
Küche	Madrider Küche, traditionell und hausgemacht
Preise	25-30€

1860 CASA LABRA

www.casalabra.com

Das Restaurant Casa Labra, in der Calle Tetuán, vorher "Die Pilger" genannt, wurde seit der Gründung 1860 nicht verändert. Es genießt einen guten Ruf unter den Bürgern der Stadt Madrid, die den frittierten Kabeljau und die Fisch-Kroketten lieben.

Im Jahre 1947 wurde das Casa Labra von der Familie Molina, den derzeitigen Eigentümern, gekauft. Diese belebte und turbulente Taverne ist ein lebendiger Teil der Geschichte Madrids, in der die unterschiedlichsten Menschen einkehrten und heute noch einkehren, um die köstlichen Gerichte zu probieren. An der Fassade kann man ein Schild aus Bronze erkennen in Erinnerung an den 2. Mai 1879, an dem in dieser Madrider Taverne heimlich die PSOE, die Sozialistische Arbeiterpartei Spaniens gegründet wurde.

C/ Tetuán, 12. 28013 Madrid
+34 915 310 081 /+34 915 310 616

Spezialität	Kabeljau, unterschiedlich zubereitet
Geöffnet	10:30 Uhr - 15:30 Uhr 17:30 Uhr - 23:00 Uhr Ganzjährig geöffnet
Telefon	+34 915 310 081 / +34 915 310 616
Küche	Traditionell Madrider Küche
Preise	25€

1702 CASA PEDRO

www.casapedro.com

Im Jahre 1702 gründete Pedro Guiñales dieses Restaurant unter dem Namen seiner Frau "Casa de la Pascuala". Diese Einrichtung war damals ein Gasthof für Lasttiertreiber, Viehzüchter und alle, die von Madrid nach Frankreich oder von Frankreich nach Madrid reisen wollten. Dieses Restaurant wurde bekannt durch den Verkauf von Grenache- und Moskatel-Wein. Als Spezialität wurden Lammbraten, Spanferkel und regionale Produkte angeboten. An seinen Tischen haben Persönlichkeiten wie der junge König Alfons XIII, seine Majestät der König Don Juan Carlos I und Künstler, Stierkämpfer, Politiker, Journalisten, Unternehmer und viele Madrider gespeist, die Pedro für die Qualität der Küche dankbar waren. Ihre liebevollen Widmungen schmücken die Wände des Hauses. Die Leidenschaft für Weine hat die Familie Guiñales dazu gebracht, den antiken Weinkeller zu restaurieren, der dem Restaurant zur Verfügung stand: Es handelt sich um ein architektonisch schönes Landhaus, das in Madrid einzigartig ist. Ein wahrer Tempel für Weinliebhaber.

C/ N. Sra. Valverde, 119. 28034 Madrid
+34 917 340 201 / +34 913 584 089

Spezialität	Gebratenes vom Lamm und Spanferkel, Eintöpfe nach Saison
Geöffnet	12:00 Uhr - 24:00 Uhr Sonntagabend geschlossen
Telefon	+34 917 340 201 / +34 913 584 089
Küche	Traditionell Madrider und kastilische Küche
Preise	40€

1906 la casa del ABUELO

www.lacasadelabuelo.es

Desde Seit der Gründung im Jahre 1906 bis heute haben vier Generationen der gleichen Familie die Tradition aufrecht erhalten, sowohl in Bezug auf das Produkt als auch die Dekoration und Struktur der Räumlichkeiten. Das Casa del Abuelo, eine der typischen Tavernen, die Madrid kennzeichnet, ist zum unausweichlichen Treffpunkt für jeden Besucher der Stadt geworden. Hier wird wie schon seit Jahrzehnten auch weiterhin der süße Wein "El Abuelo" (Großvater) zusammen mit den berühmten gegrillten Garnelen mit Knoblauch serviert.

Und heute, nach mehr als 100 Jahren seit der Gründung, können wir mit Stolz behaupten, dass das Restaurant Casa del Abuelo ein Ort ist, an dem viele Madrider verschiedener Generationen die Tapa-Kultur gelernt haben.

C/ Victoria, 12. 28012 Madrid
+34 910 000 133

Spezialität	Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und im Teigmantel
Geöffnet	12:00 Uhr - 01:00 Uhr an Wochenenden bis 02:00 Uhr. Ganzjährig geöffnet
Telefon	+34 910 000 133
Küche	Tapas
Preise	12€€ im Durchschnitt

1839 LHARDY

www.lhardy.com

Der Name Lhardy steht stellvertretend für die ruhmreiche spanische und internationale "Haute Cuisine" und ist ein Qualitätssiegel, das 175 Jahre vorzuweisen hat. Jedes einzelne Produkt, das Lhardy anbietet, sowohl in dem Laden als auch im Restaurant oder im Catering-Service, ist in seinen Küchen auf herkömmliche Art per Hand zubereitet worden. Mit Lhardy wurden die hohe europäische Kochkunst und die feinen internationalen Süßwaren in Madrid eingeführt. Nicht zu vergessen sind drei typische Gerichte aus Madrid, die am Herd Sterneniveau erreicht haben: Der Madrider Eintopf, die Madrider Kutteln und die Nieren in Sherrysauce. Lhardy verfügt über 3 Original-Säle: el Isabelino (Saal Isabella), el Japonés (japanischer Saal) und el Blanco (der weiße Saal), und drei modernere Säle: el Sarasate, el Gayarre, und el Tamberlick (nach Musikern). Ein großer Teil der spanischen Geschichte wurde zwischen den eleganten Wänden, unter den an Etikette und Festlichkeit der Romantik erinnernden Lampen und an den Tischdecken ausgehandelt, welche die köstlichsten gastronomischen Raffinessen hervorheben. Im Spiegel von Lhardy, wie Azorín (span. Schriftsteller 1873 – 1967) sagte, "lösen wir uns in der Ewigkeit auf".

C³ de San Jerónimo, 8. 28014 Madrid
+34 915 222 207 / +34 915 213 385

Spezialität	Madrider Eintopf, Wolfsbarsch mit Fenchel, Damhirsch österreicher Art
Geöffnet	Geschäft: 10:00 Uhr - 22:00 Uhr. Rest: 13:00 Uhr - 15:30 Uhr. 20:30 Uhr - 23:00 Uhr Sonntags und Feiertags am Abend geschlossen
Telefon	+34 915 222 207 / +34 915 213 385
Küche	Traditionelle Madrider und internationale Küche
Preise	65€ im Durchschnitt

1895 MALACATÍN

www.malacatin.com

Diese Taverne wurde Ende des 19. Jahrhunderts gegründet und wird derzeit in vierter Generation von der gleichen Familie geführt. Die Spezialität des Hauses ist der Madrider Eintopf, der von dem Mythos begleitet wird, dass ihn in den 120 Jahren der Existenz "noch kein Gast komplett aufessen konnte". José Alberto, der derzeitige Eigentümer, hat das gastronomische Erbe übernommen und an seinem Herd werden weiterhin traditionelle Madrider Kutteln, Kabeljau mit Tomate und Thunfisch mit einer köstlichen Gemüsepfanne serviert. Malacatín liegt in der Nähe der Plaza de Cascorro, im urwüchsigen Madrider Viertel. Diese traditionelle "Schankstube", wie sie sich selbst gerne nennt, hat in den 60er Jahren Weine in den typischen kurzen Gläsern auf der Straße serviert und empfängt heute alle Persönlichkeiten, die eine familiäre Atmospäre lieben.

C/ Ruda, 5. 28005 Madrid
+34 913 655 241

Spezialität	Madrider Eintopf, Kabeljau mit Tomate und hausgemachte Desserts
Geöffnet	Montag bis Samstag 11:00 Uhr - 17:30 Uhr Mittwoch bis Samstag 20:00 Uhr - 00:30 Uhr Sonntags geschlossen
Telefon	+34 913 655 241
Küche	Traditionelle Madrider Küche
Preise	40€

1642 posada de la VILLA

www.posadadelavilla.com

Vor dem 17. Jahrhundert befand sich in der Straße Cava Baja die einzige Getreidemühle von Madrid, die sich im Jahre 1642 zur ersten Herberge des Hofes, "Posada de la Corte", hinter den arabischen Mauern verwandelte. Dort wurden alle Reisende verköstigt und beherbergt, die nach Madrid gekommen waren. Im Jahre 1980 wurde sie nach zweijähriger minutiöser Restaurationsarbeit von einem Madrid-Liebhaber, dem Hotelier Félix Colomo, gerettet. Die Herberge wurde in das derzeitige Grillrestaurant verwandelt, das auf traditionelle Küche spezialisiert ist. Dazu gehört zum Beispiel der Madrider Eintopf in einem Tontopf auf der Asche von Stroh und Eichenstämmen, oder das Milchlamm, das in einem Tontopf in einem antiken arabischen Ofen gegrillt wird. In der Posada de la Villa (Herberge der Stadt) haben sich bekannte Persönlichkeiten aus Politik, Kultur, Kunst und Sport getroffen. Die Stühle tragen die Namen der Personen, welche die ausgezeichneten Gerichte dieser Herberge genießen konnten.

Cava Baja, 9. 28005 Madrid
+34 913 661 860 / +34 913 661 880

Spezialität	Gebratenes Lamm, Madrider Eintopf, Hühnerfrikassee
Geöffnet	13:00 Uhr - 16:00 Uhr 20:00 Uhr - 24:00 Uhr Sonntagabend geschlossen
Telefon	+34 913 661 860 / +34 913 661 880
Küche	Traditionelle Madrider und kastilische Küche
Preise	40€ Durchschnitt

taberna ,1830
ANTONIO SÁNCHEZ

www.tabernaantoniosanchez.com

Das Wirtshaus Taberna Antonio Sánchez wurde 1830 vom Stierkämpfer Colita gegründet, war seitdem ohne Unterbrechungen in Betrieb und wurde von Personen aus dem Umfeld des Stierkampfes geführt. Heute ist es das älteste, nicht renovierte Wirtshaus von Madrid, da die Dekoration des Restaurants noch im Originalzustand erhalten ist. Man kann noch Gaslampen betrachten, die das Lokal beleuchteten, den Flaschenaufzug aus dem Weinkeller, die Wände mit den Medaillons der Gesichter ehemaliger Stierkämpfer, Frascuelo, Lagartijo und Cara Ancha, die hier häufig einkehrten und mehr als ein Glas Wein tranken und dazu "Torrija" (vergleichbar mit "Arme Ritter") aßen. Im Restaurant fanden auch Literatur-Stammtische mit Persönlichkeiten wie Pio Baroja, Sorolla, Marañón Camba… statt. Im Wirtshaus Taberna Antonio Sánchez werden weiterhin die Geheimnisse der spanischen "hausgemachten" Küche in alter Traditon serviert, damit die Rezepte nicht in Vergessenheit geraten.

Mesón de Paredes, 13. 28012 Madrid
+34 915 397 826

Spezialität	Zigeunereintopf, Madrider Eintopf, Ochsenschwanz
Geöffnet	Montag bis Samstag 12:00 Uhr - 24:00 Uhr Sonntags 12:00 Uhr - 16:30 Uhr Sonntagabends geschlossen
Telefon	+34 915 397 826
Küche	Traditionell spanische Küche
Preise	20€

Kutteln auf Madrider Art

www.cafegijon.es

Zutaten

750 g Rinderkutteln
250 g Rinderschnauze
1 Rinderfuß
150 g Serrano-Schinken
150 g Chorizo-Wurst
150 g Blutwurst
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Möhre
2 Knoblauchzwiebeln
1 Chilischote
8 schwarze Pfefferkörner
Salz
Essig
Wasser
1 Löffel Mehl
1 Löffel süßes Paprikapulver

Zubereitung

Kutteln mit einem Messer abkratzen und in Stücke schneiden. Mit dem Rinderfuß in Wasser legen. Abreiben und das Wasser 2-3mal wechseln. Danach in einen Topf mit Wasser und einem Schuss Essig und Salz legen und auf den Herd stellen, bis das Wasser zu kochen anfängt, danach vom Herd nehmen und gut waschen. Kutteln, klein geschnittene Schnauze und Fuß in einen Schnellkochtopf legen, Knoblauch, 1 Zwiebel und die Möhre geschnitten hinzufügen sowie Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner, Salz und mit Wasser abdecken. Den Topf schließen und wenn das Ventil oben ist, 45 Minuten kochen lassen. Danach öffnen. In einen Topf 4 oder 5 Löffel Öl geben, 2 Knoblauchzehen und die Zwiebel gehackt hinzufügen sowie die Chilischote, den Schinken, die in Stücke geschnittene Chorizo-Wurst und Blutwurst. Alles anbraten, einen Löffel Mehl und einen Löffel Paprikapulver hinzugeben, umrühren und etwas Kochsud der Kutteln hinzufügen. Kutteln, Fuß und Schnauze in einen Tontopf geben. Die angebratene Masse darüber verteilen und mit dem Kochsud der Kutteln auffüllen. Den Tontopf in den Ofen setzen und auf mittlerer Hitze 1 Stunde gar braten. Abschmecken und heiß servieren.

Eintopf auf Madrider Art

www.malacatin.es

Zutaten (6 personen)

- 3 frische Knochen und 3 Schinkenknochen
- 700 g Kichererbsen
- 200 g Speck
- 2 Chorizo-Würste
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 200 g Suppennudeln
- ½ Weißkohl
- 2 Blutwürste
- 1 Eisbein oder 1 Stück Schinken
- 1 ½ Kg Suppenfleisch
- 2 Schweinefüße
- 1 Hähnchen oder Huhn
- Salz nach Geschmack
- Tomatensoße und Kümme

Zubereitung

Mit viel Liebe und Geduld bereiten wir den Eintopf auf Madrider Art zu: Zuerst kochen wir in einem Topf Wasser, fügen Salz, Speck, die Knochen, Chorizo und das Eisbein hinzu und lassen alles ca. 2 Stunden kochen. Danach nehmen wir die Chorizo und den Speck heraus, die schon gar sind, und legen das Suppenfleisch, die Schweinefüße und das Hähnchen hinein. Wenn diese Zutaten gar sind, gießen wir einen Teil der Brühe in einen anderen Topf, in dem wir die Kichererbsen kochen. In der Zwischenzeit kochen wir den Weißkohl und die Blutwurst in der Brühe. Wenn sie gar sind, nehmen wir die Blutwurst heraus und braten den Weißkohl in einer Pfanne mit ein bisschen Öl und ein paar Knoblauchzehen an. Jetzt, wenn alle Zutaten gekocht sind, gießen wir die Brühen in einen Topf, um die Suppe mit den Suppennudeln zuzubereiten. So servieren wir den Malacatín-Eintopf: zuerst eine kräftige Suppe, danach die Kichererbsen mit Kartoffeln, Speck und Kohl mit Tomatensoße und als Letztes Suppenfleisch, Chorizo, Blutwurst, Schweinefüße, Eisbein bzw. Schinken und Hähnchen.

Ochsenschwanz

www.casaalberto.es

Zutaten (4 personen)

Zutaten (4 Personen)

2 kg Ochsenschwanz

2 Zwiebeln mit 5 angestochenen Nelken

2 Stangen Lauch

3 Möhren

1 Knoblauchzwiebel

2 Lorbeerblätter

2 l Rotwein

1 Teelöffel Muskatnuss

Salz nach Geschmack

Gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Thymian

Zubereitung

In einen Topf die 2 kg Ochsenschwanz, Lauch, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Lorbeer, Muskatnuss, Pfeffer und Thymian geben. Mit dem Wein bedecken, wenn dieser nicht alles abdeckt, mit Wasser auffüllen. Nach 2 Stunden Kochen das Gemüse vom Ochsenschwanz trennen. Gemüse pürieren und den Ochsenschwanz mit der Soße vermischen. Weitere 10 Minuten kochen.

Heiß servieren. Beilage Bratkartoffeln mit gehackter Petersilie.

Kartoffelomelette

www.laardosa.com

Zutaten (4 personen)

5 mittelgroße Kartoffeln
5 Eier
½ große Zwiebel
Natives Olivenöl extra
Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Messer in Scheiben von 3 cm Durchmesser und 2-3 mm Dicke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben und salzen. Anschließend Kartoffeln und Zwiebeln in eine Pfanne mit heißem, aber nicht qualmenden Öl geben und 15 Minuten auf mittlerer Hitze eher braten als kochen. Dabei die Kartoffeln alle drei Minuten hin- und herbewegen. Nach einer Viertelstunde herausnehmen und in einem Gefäß mit Hilfe des Schaumlöffels das Fett abtropfen lassen. Die Eier in einer Schüssel schlagen und die abgetropften Kartoffeln mit der Zwiebel hinzugeben. Nur knapp eine halbe Minute so lassen. In eine gusseiserne kleine Pfanne mit hohem Rand etwas natives Olivenöl gießen und verteilen. Wenn das Öl ziemlich heiß ist, aber noch nicht qualmt, die Kartoffel-Eiermasse hinzugeben und eine halbe Minute braten und mit dem Schaumlöffel ständig vom Rand trennen. Danach umdrehen und eine halbe Minute von der anderen Seite braten. Herausnehmen und servieren.

Nützliche Sätze
im Restaurant

Guía Práctica de Frases Utiles
En el Restaurante

Wir haben keinen Tisch reserviert	▸▸▸ *No hemos hecho una reserva*
Können wir warten?	▸▸▸ *¿Podemos esperar?*
Können wir uns an das Fenster setzen?	▸▸▸ *¿Podemos sentarnos cerca de la ventana?*
Können wir uns auf die Terrasse setzen?	▸▸▸ *¿Podemos sentarnos en la terraza?*
Ich möchte einen Tisch für sechs Personen für zwanzig Uhr dreißig bestellen	▸▸▸ *Quiero reservar una mesa para seis a las nueve y media de la noche*
Wir haben einen Tisch für heute abend reserviert	▸▸▸ *Tenemos una reserva para esta noche*
Haben Sie einen Tisch für zwei Personen?	▸▸▸ *¿Tiene mesa para dos?*
Wie lange müssen wir warten?	▸▸▸ *¿Cuánto tiempo tendremos que esperar?*
Herr Ober, bitte!	▸▸▸ *¡Camarero, por favor!*
Können Sie uns bitte die Speisekarte geben?	▸▸▸ *¿Nos deja la carta, por favor?*
Haben Sie vegetarische Gerichte?	▸▸▸ *¿Tienen platos vegetarianos?*
Haben Sie Menüs für Kinder?	▸▸▸ *¿Tienen menú para niños?*
Entschuldigung, wir möchten bestellen	▸▸▸ *Perdone, nos gustaría pedir*
Was können Sie uns empfehlen?	▸▸▸ *¿Qué nos recomienda?*
Wo sind die Toiletten?	▸▸▸ *¿Dónde están los servicios?*
Bringen Sie uns bitte die Rechnung	▸▸▸ *¿Nos trae la cuenta, por favor?*
Wir haben es eilig.	▸▸▸ *Tenemos prisa*
Kann ich mit Kreditkarte zahlen?	▸▸▸ *¿Puedo pagar con tarjeta de crédito?*
Wir zahlen getrennt	▸▸▸ *Pagamos por separado*
Ist der Service inbegriffen?	▸▸▸ *¿Está incluido el servicio?*
Das ist zum Mitnehmen	▸▸▸ *Es para llevar*
Ich glaube, die Rechnung hat einen Fehler	▸▸▸ *Parece que hay un error en la cuenta*
Ist schon ok so	▸▸▸ *Quédese con la vuelta*
Bitte bringen Sie mir ein Reklamationsformular	▸▸▸ *Por favor, tráigame la hoja de reclamaciones*

RCM
RESTAURANTES Y TABERNAS CENTENARIOS DE MADRID

1892
bodega de la **ARDOSA**

1887
CASA CIRIACO

1839
LHARDY

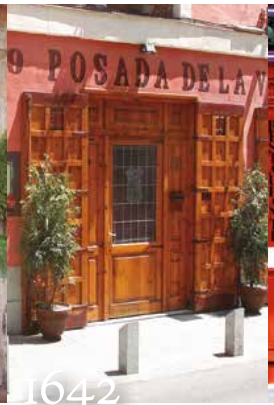
1725
BOTÍN

1860
CASA LABRA

1895
MALACATÍN

1888
CAFÉ GIJÓN

1702
CASA PEDRO



1642
POSADA DE LA VILLA

1827
CASA ALBERTO

1906
la casa del **ABUELO**

1830 taberna
ANTONIO SÁNCHEZ

www.restaurantescentenarios.es

síguenos en:
follow us on:

bodega de la **ARDOSA** **CAFÉ GIJÓN**
CASA CIRIACO **CASA PEDRO**
LHARDY **POSADA DE LA VILLA**
BOTÍN **CASA ALBERTO**
CASA LABRA la casa del **ABUELO**
MALACATÍN la taberna de **ANTONIO SÁNCHEZ**

RCM
RESTAURANTES
Y TABERNAS
CENTENARIOS
DE MADRID

www.restaurantescentenarios.es

síguenos en:
follow us on:

¡MADRID!