

## Bacalhao

### Zutaten

1 kg Stockfisch  
1 kg Kartoffeln  
grüner Kohl  
Olivenöl  
Knoblauch  
Essig  
Oliven

### Zubereitung

1kg Stockfisch: 24 Stunden wässern, dabei dreimal das Wasser wechseln, in Stücke schneiden, weichkochen.

### Sauce

Olivenöl und Knoblauch mit etwas Essig zu einer Sauce kochen.  
Salzkartoffeln und grünen Kohl dazu servieren.

