

Vier-Sterne-Superior-Hotel Bonsol/Illetas: Große Fiesta mit Flamenco

## **Mallorca trifft Andalusien**



**Paella, Wein, Musik und Tanz - das Hotel Bonsol im mallorquinischen Illetas feiert im April zum zehnten Mal das berühmte Frühlingsfest „Feria de Abril de Sevilla“. Rassige Tänzerinnen sorgen in ihren schwingenden Volant-Kleidern für eine mitreißende Show, das Küchenteam verwöhnt Gäste mit andalusischen Spezialitäten und in den Gläsern leuchtet Manzanilla, der typische südspanische Sherry. Das Vier-Sterne-Superior-Haus - nur acht Kilometer von der Mittelmeer-Metropole Palma entfernt - veranstaltet die Party an gleich zwei Wochenenden. Eine Übernachtung im DZ kostet dann ab 140 €/Pers. inkl. HP. [www.hotelbonsol.es](http://www.hotelbonsol.es)**

*Foto (download): Flamenco-Tänzerinnen bringen zur „Feria de Abril de Sevilla“ im Hotel Bonsol/Illetas andalusisches Flair nach Mallorca*

*Bildnachweis: Hotel Bonsol*

Von 5. bis 7. und 26. bis 28. April 2019 steht das Hotel Bonsol im Zeichen der traditionellen andalusischen „Feria de Abril de Sevilla“. Begleitet von Gitarrenklängen startet das Programm jeweils am Freitag mit einem Willkommensdrink und Häppchen - von südspanischem Käse bis hin zu Ibérico-Schinken. Die Kanapees machen Appetit auf das anschließende Vier-Gänge-Menü im hoteleigenen Restaurant „Las Antorchas“. Bauchige Weinfässer, rote Geranien und farbenfrohe Fächer an den Wänden sorgen für das passende Ambiente. Am Samstag genießen Liebhaber der südlichen Küche nicht nur Tapas, sondern auch ein Gala-Dinner inklusive Flamenco-Show.

Der Sonntagmorgen beginnt mit einem Sektfrühstück im Wintergarten-Restaurant, bevor Jesús Egea in einer großen Spezialpfanne eine Paella Mixta mit Reis, Fleisch, Gambas und Muscheln beim Live Cooking vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Im Folgenden verrät der Küchenchef sein persönliches Rezept des spanischen Nationalgerichts zum Nachkochen.

### **Paella Mixta (für 6 Pers.)**

#### **Zutaten**

500 g Schweinerücken (ohne Knochen)

500 g Huhn

500 g Kaninchen  
Salz  
2,5 EL Olivenöl  
150 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
20 g Tomaten  
600 g Paella-Reis  
150 g Artischockenherzen  
100 g rote Paprikaschoten  
100 g grüne Bohnen  
100 g Erbsen  
300 g Garnelen  
500 g Muscheln  
1,25 l Kraftbrühe  
Safran nach Geschmack

### **Zubereitung**

Das Fleisch in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden und leicht salzen. Olivenöl in einer Paella-Pfanne erhitzen, Fleisch darin goldbraun anbraten. Zwiebeln hacken, Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Tomaten zerkleinern, hinzufügen und köcheln lassen. Reis einrühren, gut durchmischen. Artischocken halbieren, Paprika und Bohnen (bei Bedarf) klein schneiden und zusammen mit den Erbsen, Garnelen und Muscheln begeben. Kraftbrühe erhitzen, mit dem Safran in die Pfanne gießen. Circa 15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar und die Brühe eingekocht ist. Guten Appetit! Oder wie die Mallorquiner sagen: „¡Buen Provecho!“

### Weitere Auskünfte und Buchung

Hotel Bonsol Paseo de Illetas 30 E-07181 Illetas/Mallorca Balearen/Spanien  
Fon +34 971 402111 [bonsol@hotelbonsol.es](mailto:bonsol@hotelbonsol.es) [www.hotelbonsol.es](http://www.hotelbonsol.es)

### **Pressekontakt**

---

#### **Natalie Schneider**

+49 8807 21490-17  
[natalie.schneider@hermann-meier.de](mailto:natalie.schneider@hermann-meier.de)

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)  
[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)