

REZEPT VON ISRAEL

Sendung vom 19.09.2020

Tortitas de papa con queso

* * *

**Mexikanischer Pozole
mit Zwiebeln, Salat, Radieschen und Avocado
Rassig, scharfe Sauce**

* * *

**Süsser Maiskuchen
mit Glacé nach Wahl**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TORTITAS DE PAPA CON QUESO

Tortitas

1 kg Kartoffeln
200 g Parmesan
10 dl Hühnerbouillon
20 g Weizenmehl
2 Eier
schwarzer Pfeffer
50 g Hackbrot
Öl
Salz

Kartoffeln im Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und zerkleinern. Den Parmesan in kleinen Stücken beifügen und mit Salz abschmecken. Die Bouillon sowie das Mehl begeben und gut mischen. Die Eier und etwas Pfeffer dazu geben. Das Hackbrot ebenfalls beifügen und die Masse mit den Händen gut mischen. Den Teig in 14 portionierte Bälle formen und die Tortitas nacheinander in heissem Öl, bei mittlerer Hitze, für 30 Sekunden auf beiden Seiten braten.

Rote Sauce

500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 rote Chilis
Öl
12 Erdnüsse
100 g Tomatenkonzentrat
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Majoran

Die halbierten Tomaten mit gehacktem Knoblauch, Zwiebel, Chilis und Erdnüssen für 15 Minuten in etwas Öl anrösten. Tomatenkonzentrat begeben und alles zusammen mit einem Stabmixer mixen. Mit den Gewürzen abschmecken, die Sauce nochmals in die Pfanne geben und für einige Minuten kochen lassen. Zusammen mit den Tortitas servieren.



HAUPTGANG: MEXIKANISCHER POZOLE MIT ZWIEBELN, SALAT, RADIESCHEN UND AVOCADO, DAZU RASSIG, SCHARFE SAUCE

Pozole Rojo

1 kg vorgekochter Pozolero Mais
1 Knoblauch
0.5 Zwiebel
Kreuzkümmel
Oregano
90 dl Wasser
2 kg Schweinefleisch
Salat
Zwiebel
Radieschen
Avocado
Salz

Mais, ein ganzer Knoblauch, eine halbe Zwiebel, etwas Kreuzkümmel und Oregano in einen Topf geben, mit dem Wasser auffüllen und alles zusammen aufkochen. Schweinefleisch in Stücke schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Nach Belieben mit Salz abschmecken. Für 2 Stunden leicht kochen lassen. Zusammen mit Salat, Zwiebelringen, Radieschen und Avocado servieren.

Pozole-Sauce

6 Chilis Huajillo
2 Chilis Pasilla
1 Zwiebel
1 Tomate
1 Knoblauch
3 Nelken
1 Würfel Hühnerbouillon
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Oregano
Salz

Chilis für 15 Minuten im Wasser kochen. Zwiebel, Tomate und Knoblauch in Stücke schneiden und anbraten. Zusammen mit den Nelken, Bouillonwürfel, Kreuzkümmel und Oregano vermengen und mit einem Stabmixer mixen. Die Chilis aus dem Wasser nehmen, das Chili-Wasser zur Masse geben und weiter mixen. Mit Salz abschmecken. Die Sauce für 7 Minuten kochen und zum Pozole Mais geben.



DESSERT: SÜSSER MAISKUCHEN MIT GLACÉ NACH WAHL

Maiskuchen

3 Dosen Maiskörner
1 Dose Kondensmilch
4 Eier
180 g Butter
1 EL Hefe
1/4 EL Salz
40 g Zucker
1 Prise Zimt
1 EL flüssige Vanille
1 Tasse Weissmehl

Maiskörner mit Kondensmilch für 30 Sekunden mixen. Die restlichen Zutaten beigeben und langsam zu einem Teig schlagen. Eine Kuchenform mit Butter einreiben und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl entfernen. Die Teigmasse in die Form geben und im Backofen bei 280°C für 55 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Glacé nach Wahl servieren.

Brownie

250 g Butter
250 g Zartbitterschokolade
50 g Kakaopulver
3 Eier
3 EL instant Kaffeepulver
2 Päckli Vanillezucker
200 g Zucker
65 g Mehl
0.5 Päckli Backpulver
1 TL Salz
120 g Walnüsse, gehackte
120 g Schokostückchen

Backblech (25x22cm, 2.5cm hoch) einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter, Schokolade und Kakao zusammen im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. In einer grossen Schüssel Eier, Kaffeepulver, Vanillezucker und Zucker zusammenrühren. Die abgekühlte Schokolade unterheben. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Schokoladen-Mischung geben. Die Walnüsse hacken und zusammen mit den Schokostückchen zur Mischung geben. Den Teig auf das Blech geben und für 25 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.