

## 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 begeben 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.