

PICADILLO PUERTORRIQUEÑO

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

ZUNGENTOD

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF www.peterdenlo.ch



Picadillo gehört in ganz Lateinamerika zum Alltag. Die Rezepte variieren aber nicht nur stark von Region zu Region, es scheint, dass jede Familie ihr eigenes Rezept hat, das jeweils von der Gross- oder sogar Urgrossmutter stammt. Picadillo eignet sich für ganz viele verschiedene Gerichte. Traditionell wird diese Fleischsosse mit weissem Reis gereicht, doch landet sie auch gerne mal wie eine Bolognese auf einem Teller Pasta, wobei auch ein richtiger Puerto-Ricaner noch Parmesan drüber streut. Sehr beliebt ist Picadillo auch als Füllung für Empanadas, Kroketten oder Alcapurrias (siehe Kapitel 12). In der Puerto-Ricanischen-Küche geht nichts ohne Sofrito. Diese erfrischende Paste aus Kräutern und Gemüse dient als Basis für unzählige Gerichte – auch Picadillo. Doch Sofrito ist auch ein leckerer Dip (siehe Tipps).



Für 4-6 Personen.

ZUTATEN

1	grüne oder rote Paprikaschote	2 Esslöffel	Olivenöl
30 Gramm	Koriander	1 Kilo	Rinderhack
Handvoll	Lange Koriander Blätter (siehe Tipps)	3 Scheiben	Frühstücksspeck
2	grosse Zwiebeln	1	mittelgrosse Tomate
5	Knoblauchzehen	ca. 8	Oliven, mit Paprika gefüllt
3	kleine, süsse Pfefferschoten rot, grün oder gelb	1/2 Esslöffel	Kapern
1 Teelöffel	Oregano	200 Gramm	Tomatensosse (Passata)
1 Teelöffel	Achiote Paste (siehe Tipps)	1/2 Teelöffel	Knoblauchpulver
		1/2 Teelöffel	Cayennepulver
			Salz
			Pfeffer

ZUNGENTOD von Peter Denlo – bestellen auf www.peterdenlo.ch

ZUBEREITUNG

1.

Zuerst wird der Sofrito hergestellt. Dazu werden eine halbe Paprikaschote, 20 Gramm Koriander, die Blätter des langen Korianders, eine Zwiebel, zwei Knoblauchzehen und die süssen, kleinen Paprikaschoten grob gehackt.

2.

Zusammen mit dem Oregano und einem halben Teelöffel der Achiote Paste wird nun alles in einem Mixer zu einer feinen Salsa püriert.



3.

Nun geht's an den Picadillo: Die zweite Zwiebel, die drei restlichen Knoblauchzehen, und der restliche Koriander fein hacken. Die zweite Paprikahälfte und die Tomate in kleine Würfel schneiden. Die Oliven, Kapern und den Speck grob hacken.

4.

Das Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und dann das Hackfleisch begeben. Das Fleisch bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren braun braten. Sobald das ganze Fleisch durchgebraten ist, die entstandene Flüssigkeit abgiessen und das Fleisch in eine separate Schüssel füllen.

5.

Den Speck in dieselbe Bratpfanne geben und weiterhin bei mittlerer Hitze braten. Dabei soll das Fett auslaufen und das Fleisch krosse werden. Sobald die Speckstücke knusprig gebraten sind, entfernt man sie mit einem Sieblöffel und gibt sie in die Schüssel zum Fleisch. Des flüssige Fett soll in der Pfanne bleiben.

6.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprikaschote zum Fett in die heisse Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze vier Minuten dünsten.

7.

Nun zwei gehäufte Esslöffel Sofrito, die Tomate, Koriander, Achiote Paste, Oliven, Kapern, Knoblauch- und Cayennepulver begeben, alles gut verrühren und weitere vier Minuten köcheln lassen.

8.

Das Fleisch und den Speck zu den restlichen Zutaten zurück in die Pfanne geben. Die Tomatensosse hineingiessen und alles erneut gut durchmischen.

9.

Nach eigenem Geschmack gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, damit die Flüssigkeit ein wenig verdampfen kann.



TIPP:

- Mit diesem Rezept stellen Sie etwa einen Viertelliter Sofrito her, für den Picadillo brauchen Sie jedoch nur zwei gut gehäufte Esslöffel. Verwenden Sie den restlichen Sofrito als Beilage in einem sommerlichen Salat oder würzen Sie eine Tasse voll mit Salz und einem guten Schuss Limettensaft und servieren Sie ihn als Dip zu Nachos oder auf getoastetem Brot.
- Langer Koriander finden Sie am Einfachsten in asiatischen Lebensmittelläden. Er wird auch Europagrass, Culantro, Vietnamesischer Koriander oder Ngò Gai genannt.
- Achiote ist eine Chilischote, die besonders in der Karibik und in Zentralamerika verwendet wird. Sie wird auch Annatto genannt. In lateinamerikanischen Lebensmittelläden finden Sie am ehesten die Paste, vielleicht auch ein Öl. Beides kann benutzt werden.