

Rezept Tamales

Zutaten

für 25 Stück a 3cm

25 Frische Maisblätter (oder Bananenblätter)

1 kg Maismehl (Chochoca, ein bestimmter Mais, nicht zu verwechseln mit Polenta)

1/2 kg Schweineschmalz

1/4 kg Margarine

1/4 l Milch

1 pk Anisschnaps

3 Eier

Salz

1/2 kg Zwiebeln gehackt

1/2 kg Rindfleisch geschnetzelt

Große Oliven (dunkel)

7 hartgekochte Eier geviertelt

Milde Rocotos (Chilis), getrocknet Scharfe Rocotos

Gekochte Schweineschwarte

Anleitung

Zubereitung Masse:

Das Maismehl wird mit dem heißen Schweineschmalz und der heißen Margarine vermischt. Danach werden Milch, Anisschnaps, die Eier und das Salz dazugegeben.

Abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Zwiebeln und Fleisch werden zusammen angebraten. Die Schweineschwarte wird gekocht, die Oliven gehälftet sowie die Eier geviertelt, der Rocoto-Chili getoastet oder getrocknet in Stücke gerissen, der scharfe Rocoto-Chili wird kleingeschnitten.

Zubereitung Tamales:

Auf ein Maisblatt einen großen Löffel der Masse mittig verteilen und darauf etwas Zwiebel-Fleisch-Mischung, ein Stück Schweineschwarte, ein Viertel vom Ei, zwei Olivenhälften und den Rocoto-Chili geben (aufpassen mit der Schärfe). Darüber verteilt man nochmal einen Löffel Masse, so dass die Füllung nicht mehr zu sehen ist. Nun wird das Blatt eingeschlagen, so dass die Masse vollständig verpackt ist. Die Tamales werden im Wasserdampf gedünstet: unten Wasser mit vier Schnapsgläsern, darauf ein großer Teller, und darauf die Tamalespäckchen. Oben drauf legt man eine Kartoffel. Wenn die Kartoffel durch ist, sind auch die Tamales fertig.

Die Tamales kann man nach Gusto variieren, d.h. bei der Füllung herrscht Kreativität. So kann man die Tamales auch mit Hühnerfleisch zubereiten, das zuvor in einer kräftigen Brühe gekocht wurde. Zum Hühnerfleisch kombiniert man Kartoffelstücke, Eier, Oliven, Kapern, Rosinen und trockene Pflaumen.

