

Empanadas mit Guacamole Al Gusto

Zutaten „Empanadas“ für 4 Personen:

Teig

100 g kalte Butter
250 g Mehl
Salz
100 ml lauwarmes Wasser

Füllung

250 g Rinderhackfleisch
1 mittelgroße Zwiebel
1 kleine rote oder grüne Paprikaschote
2 mittelgroße Tomaten
2 EL Olivenöl
1 getrocknete Chili (z.B. Arbol)
½ TL Kreuzkümmel
1 EL kernlose, weiße Rosinen
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl und ½ TL Salz mit den Fingern feinbröselig verreiben. Lauwarmes Wasser dazu geben und alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei nicht zu lange kneten; sonst wird der Teig zäh. In Folie wickeln und 2 Stunden kühlen.

Tomaten häuten, entkernen und hacken. Paprikaschoten von Kernen und Innenhaut befreien und klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Öl erhitzen und alles zusammen anbraten, bis das Gemüse weich ist.

Hackfleisch dazu geben und anbraten, bis es braun und krümelig ist.

Die getrockneten Chili zerbröseln und mit dem Kreuzkümmel und den Rosinen in die Pfanne zum Hackfleisch dazu geben, würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, dann zum Abkühlen beiseite stellen.

Den Teig in acht Kreise von 12 cm Durchmesser ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei die Füllung immer auf die eine Hälfte geben, dann die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder andrücken. Im vorgeheizten Backofen (190 Grad Celsius) backen, bis die Pasteten goldbraun sind. Heiß servieren.

Zutaten „Guacamole Al Gusto“ für 4 Personen:

½ getrocknete rote Chili, vorzugsweise Arbol
1 Knoblauchzehe
2 große oder 4 kleine Avocados, sehr reif
Salz und Pfeffer

1 mittelgroße Tomate
½ Zwiebel

Zubereitung

Die Chili entkernen und zerkleinern, in einem Mörser mit dem Knoblauch und 1-2 EL Wasser zerstoßen. 5-10 Minuten lang ziehen lassen. Die Avocados mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Die Tomate schälen, entkernen und hacken. Die Zwiebel fein zerkleinern. Beides dazu geben. Die Chili-Knoblauch-Paste durch ein Teesieb passieren und ebenfalls dazu geben. Die Knoblauch und Chilimenge kann je nach Geschmack variiert werden.

Weitere Variationen wären, die rote Chili und den Knoblauch wegzulassen und stattdessen eine fein zerkleinerte Serrano-Chili zuzufügen, oder gehackte Kräuter unter zu rühren.

Anrichten

Die Empanadas mit der Guacamole auf einem Teller anrichten und servieren.

Mole de Olla

Zutaten für „Mole de Olla“ für 6 Personen:

6 Ancho-Cilis
500 g Chorizo (spanische Salami)
225 g Schweinefleisch zum Schmoren, ohne Knochen
1 ca. 11/2 kg schweres Hähnchen
2 EL Schmalz oder Olivenöl
2 EL Sesamkörner
2 EL Kürbiskerne geschält, ungesalzen
60 g Mandeln
1 mittelgroße Zwiebel
2-5 Knoblauchzehen
1 große Tomate
1 TL Oregano
450 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Chilis von Kernen und Innenhaut befreien, zerkleinern und kurz in einer trockenen Bratpfanne beidseitig rösten. In eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und ca. ½ Stunde einweichen.

Die Chorizo pellen und klein schneiden. Das Schweinefleisch würfeln. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerteilen.

Im Öl oder Schmalz nacheinander die Wurst, das Schweinefleisch und zuletzt das Hähnchenfleisch anbraten. Alles in eine feuerfeste Kasserolle geben.

Die Sesamkörner in einer trockenen Pfanne rösten, diese während des Röstens häufig schütteln. Anschließend in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zermahlen.

Sesamkörner, Kürbiskerne, Mandeln, Chilis, Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Oregano im Mixer pürieren, bis eine glatte Paste entstanden ist. Diese Mischung im Bratfett ca. 5 Minuten erhitzen und dabei ständig rühren. Die Soße sollte am Schluss deutlich dicker und dunkler sein.

Die Hühnerbrühe dazu fügen, verrühren und über das Fleisch geben. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Anrichten

Die Suppe in Schalen geben und servieren.

Frijoles

Zutaten für „Frijoles“ für 4-6 Personen:

430 g Bohnen
2 Zwiebeln, fein gehackt
5-10 Knoblauchzehen, gehackt
1 Lorbeerblatt
2-4 Serrano-Chilis (oder andere Chilis)
3 EL Schmalz oder Olivenöl
1 Tomate
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bohnen waschen und aussortieren, nicht einweichen. Mit kaltem Wasser bedecken und eine Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, das Lorbeerblatt und die Chilis hinzufügen. Im geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Köcheln lassen, falls nötig noch Wasser hinzufügen. Wenn die Bohnen schrumpelig werden, 1 EL Schmalz oder Olivenöl hinzugeben, dann weiterkochen, bis die Bohnen weich sind. Das kann bis zu 12 Stunden dauern. Wenn die Bohnen weich sind, nach Geschmack salzen (nicht vorher salzen, sonst werden sie zäh.). Nach dem Salzen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, aber kein Wasser mehr hinzufügen.

Die zweite Zwiebel und den restlichen Knoblauch in dem übrig gebliebenen Schmalz oder Olivenöl langsam goldbraun braten, die Tomate schälen, entkernen, hacken und hinzufügen. Ein paar Minuten schmoren lassen. Einige Bohnen mit etwas Kochflüssigkeit hinzufügen und das Ganze zu einem dicken, glatten Brei verrühren (ca. 3 EL). Die gekochten Bohnen damit andicken.

Anrichten

Die Frijoles passen wunderbar als Beilage zu den Empanadas.