

ALCAPURRIAS

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

ZUNGEN TOD

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF www.peterdenlo.ch

Streetfood hat in Puerto Rico Tradition und besteht oft auf Frittiertem. Alcapurrias sind besonders bei Kindern beliebt, aber auch Erwachsene mögen die knusprig gebratenen Stangen. Gefüllt werden Alcapurrias auf der Karibikinsel mit den unterschiedlichsten Köstlichkeiten. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Hier kommt das Rezept in seiner klassischen Form daher. Meist werden Alcapurrias mit Picadillo (siehe Kapitel 14) gefüllt, das gerne auch schon einen Tag alt sein darf, damit es seinen Geschmack richtig schön entfaltet hat. Alcapurrias eignen sich als Snack, zum Apéritif oder als Mahlzeit mit einem knackigen Sommersalat.

Ergibt ca. 12 Alcapurrias.



ZUTATEN

3	Grüne Bananen (siehe Tipps)	1 Liter	Sonnenblumenöl
700 Gramm	Taro	1/2 Rezept	Picadillo Puertorriqueño (siehe Kapitel 14)
1 Teelöffel	Salz		Backpapier
1 Esslöffel	sehr weiche Butter		Cellophanfolie
3 Esslöffel	Achiote-Öl (siehe Tipps)		Küchenpapier

ZUBEREITUNG

- 1.**
Eine grosse Schüssel mit kaltem Salzwasser füllen.
- 2.**
Die Bananen und die Taro schälen und jeweils geschält ins kalte Wasserbad legen, bis sie weiter verarbeitet werden.
- 3.**
Nun werden die Bananen und die Taro fein gerieben. Dazu benutzt man am Besten eine Küchenmaschine mit Trommel- oder Scheibenreibe. Falls nicht vorhanden, tut es auch die gute, alte Käsereiber, ab der man sonst zum Beispiel Parmesan reibt. Macht man es von Hand, braucht es ein bisschen Zeit.
- 4.**
Zu der schleimigen Masse gibt man nun die sehr weiche Butter, das Salz und einen Teelöffel des Achiote-Öls.
- 5.**
Die Masse nun mindestens drei Stunden (oder gleich über Nacht) im Kühlschrank kalt stellen.
- 6.**
Um die Bananen-Taro-Masse nun mit dem Picadillo zu füllen und die perfekten Alcapurrias zu formen, nimmt man zwei Hilfsmittel zur Hand: ein Stück Backpapier und Cellophanfolie.
- 7.**
Mit einem Pinsel oder Löffel pinselt man mit dem Achiote-Öl ein Viereck von ca. 14 x 20 cm auf das Backpapier. (siehe Abbildung 1)
- 8.**
Nun gibt man 2-3 Esslöffel der Bananen-Taro-Masse auf das Öl und formt es zu einem Rechteck von ca. 10 x 14 cm. Darauf verteilt man mittig mindestens einen gehäuften Esslöffel Picadillo. (siehe Abbildung 2)
- 9.**
Nun hebt man das Backpapier links und rechts an fügt es zusammen. Die Seiten der Bananen-Taro-Masse sollen so zusammenkommen und - kleben. (siehe Abbildungen 3 und 4)
- 10.**
Vorsichtig löst man nun das Backpapier von der Masse und legt es wieder zurück auf die Arbeitsfläche. Nun sollte die Alcapurria schon fast eine perfekte Form haben. (siehe Abbildung 5)
- 11.**
Mit den Finger schliesst man die Enden und streicht die Oberfläche glatt. Dann legt man ein Stück Cellophanfolie rechts neben die geformte Alcapurria. (siehe Abbildung 6)
- 12.**
Durch das Anheben des Backpapiers von links, rollt man die Alcapurria nach rechts auf die Folie. (siehe Abbildung 7)

13.

Nun hebt man die Folie an und wickelt die Alcapurria vorsichtig rollend ein. (siehe Abbildung 8)

14.

Die eingewickelten Alcapurrias gibt man für 30 bis 60 Minuten ins Tiefkühlfach, damit sie ein wenig härter werden. Das wird das Backen im heissen Öl sehr vereinfachen.

15.

Zum Frittieren das Sonnenblumenöl in einem grossen Topf auf 180° erhitzen. Hat man keinen Thermometer reicht ein Holzstäbchen, das man ins heisse Öl hält. Steigen am Holz Bläschen auf, ist es heiss genug. Nun eine Alcapurria nach dem anderen aus der Kühle nehmen, aus der Folie lösen und vorsichtig ins Öl gleiten lassen. Mit einer Siebkelle die Alcapurria im Öl ab und zu wenden und in ca. 8 Minuten ausbacken bis sie schön braun ist. (siehe Abbildung 9) Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

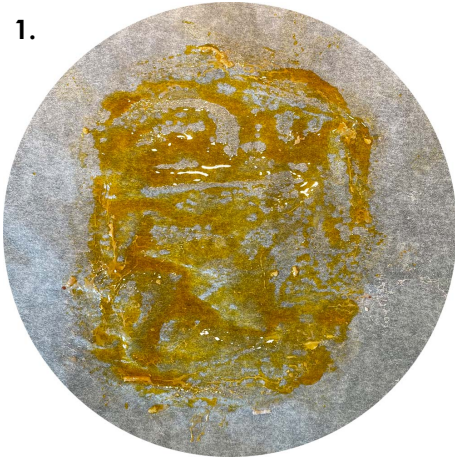
16.

Mit allen Alcapurrias so verfahren und sie noch warm servieren.

**TIPPS:**

- Grüne Bananen kauft man in einem Laden mit lateinamerikanischen Lebensmitteln. Auch in Asia-Läden oder afrikanischen Läden kann man sie finden. Hat mein kein Glück, kann man sie mit Kochbananen ersetzen. Dabei sollten jedoch nur etwa zwei Stück verwendet werden, weil sie viel Grösser als die herkömmlichen Bananen sind.
- Taro erhält man auch in lateinamerikanischen, asiatischen oder afrikanischen Lebensmittel-läden.
- Achiote-Öl in unseren Breitengraden zu finden, ist sehr schwierig. Am ehesten findet man in lateinamerikanischen Läden Achiote-Samen (auch genannt *Annatto*) oder Achiote-Paste. Um das Öl selber herzustellen, gibt man einfach einige Esslöffel Sonnenblumen- oder Erdnussöl in eine Bratpfanne und fügt einen Teelöffel Samen oder einen Esslöffel Paste bei. Das Öl sollte einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, wobei man gut rührt. Die Samen oder die Paste werden das Öl schön rot färben. Nun kann man das Öl abkühlen lassen. Findet man weder das Öl, noch die Samen oder die Paste, kann man auch ein einfaches Chili-Öl verwenden.
- Die in Cellophan eingewickelten Alcapurrias lassen sich einige Monate im Gefrierfach lagern. Hat man Lust auf einen frittierten Snack nimmt man sie raus und backt sie gleich im heissen Öl aus.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

