

Papas rellenas



Papas rellenas – das heißt übersetzt gefüllte Kartoffeln. Papas rellenas sind in Peru ebenfalls sehr beliebt. Sie werden oft an Straßenständen zum Verkauf angeboten. An manchen Schulen werden die gefüllten Kartoffeln in den Pausenzeiten verkauft. Sie kosten nicht viel, schmecken sehr gut und füllen den Magen.

Zutaten für vier Personen

- 1 kg Kartoffeln (am besten funktioniert es mit weichkochenden)
- 2 Eier
- Salz

Zutaten für die Füllung

- 200 g Rinderhackfleisch oder alternativ 200g Schafskäse
- 1 klein gehackte Zwiebel
- 30 g Rosinen (ca. eine halbe Stunde in heißem Wasser einweichen)
- 8 gehackte Oliven
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Eine halbe Dose Mais
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Auch bei diesem Rezept werden als allererstes die Kartoffeln weichgekocht. Sobald sie etwas abgekühlt sind, werden sie geschält und mit einer Kartoffelpresse, einem Kartoffelstampfer oder auch mit den Händen zerdrückt. Die zwei rohen Eier hinzugeben und die Kartoffelmasse zu einem trockenen Teig kneten.

Zubereitung der Füllung:

Die gehackte Zwiebel und der Knoblauch werden in Öl angedünstet, dann das Rinderhackfleisch dazugeben und gut anbraten.

In einer Schüssel werden die Rosinen, die gehackten Oliven, der Mais und die Gewürze mit dem angebratenen Rinderhackfleisch – oder dem zerbröselten Schafskäse – vermengt.

Die zwei hartgekochten Eier werden klein geschnitten und auf einen separaten Teller gelegt.

Aus dem Kartoffelteig werden nun kleine Kugeln geformt, die platt gedrückt werden, bis sie ungefähr so groß sind, wie ein Handteller. Als nächstes wird ein bisschen Füllung und etwas Ei in die Mitte gelegt. Im dritten Schritt (auf dem Foto ganz links) wird das ganze zu einer etwas ovalen Form verschlossen. Falls der Kartoffelteig zu sehr an den Händen kleben sollte, können die Hände mit etwas Mehl bestäubt werden.

Die gefüllten Kartoffeln werden dann in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun gebraten.



¡Buen provecho!