

Silberfuchs Weihnachtsrezept

Hallasas

Kochdauer: Aktiv 2h, Insgesamt 11h

Schwierigkeit: sehr einfach - einfach - mittel - schwer - sehr schwer

Menüart: Hauptspeise

Für zwölf Päckchen

Die Zubereitung kann auf zwei Tage verteilt werden. Am ersten Tag mit dem Färben des Annato-Öls starten.

Annato-Öl

250 ml Pflanzenöl

20gr Annatosamen (gibt es im Asialaden)

Öl und Samen aufkochen und bei kleiner Hitze noch 30 Minuten ziehen lassen. Ab dann sollte das Öl eine starke rötliche Färbung bekommen haben. Für die spätere Verwendung das Öl dann durch ein Sieb abgiessen.

Hühnerbrühe

2 grosse Hähnchenkeulen (ca. 800g)

1 Bund Suppengrün

2 TL Salz

1 TL Annatosamen

Alles einmal aufkochen und auf kleiner Stufe vier bis fünf Stunden köcheln lassen.

Fleischfüllung (Guiso)

400 gr Schweinenacken

400 gr Rindernacken

3 Zwiebeln

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

2 Knoblauchzehen

1 Dose Tomatenstücke

200ml Rotwein

1/2 TL Curcuma

1/2 TL Oregano

Salz/Pfeffer/Paprikapulver

Öl

Zwiebeln und das kleingeschnittene Fleisch anbraten, Knoblauch und kleingeschnittene Paprika dazu geben. Das Ganze 15 Minuten schmoren und den Rotwein und die Tomaten dazu geben. Dann würzen und für drei Stunden mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Zum Ende der Garzeit Deckel abnehmen, und die Flüssigkeit abnehmen, bis eine breiige Konsistenz erreicht ist. Nochmal abschmecken und zur Seite stellen.

Am zweiten Tag die Bananenblätter vorbereiten, tiefgefrorene lassen sich relativ gut verarbeiten. Für zwölf Pasteten ca. zwei Pakete Blätter aus dem Asialaden nehmen. Diese zurecht scheiden und gut abwischen. Gegebenenfalls vom Strunk befreien und etwas weich kochen, damit sie sich gut rollen lassen. Insgesamt werden 36 Stücke benötigt, für jede Pastete drei Blätter, die jeweils etwas grösser als das Vorherige sind, damit sie ineinander gewickelt werden können.

Teig

500 gr Maismehl

700 ml Hühnerbrühe

100 ml Annato-Öl

20 gr Salz

Alle Zutaten mit einem Mixer gut durchmischen und von Hand zur einer grossen Kugel zusammen kneten. Abdecken und zur Seite stellen.

Hähnchenfüllung

2 Hähnchenkeulen gekocht (aus der Brühe)

200 ml Brühe

1 Dose Kichererbsen

2-3 rote Peperoni (scharf)

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

Salz/Pfeffer

Annato-Öl

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni im gefärbten Öl kräftig anbraten. Das gezupfte Fleisch der Hähnchenkeulen und die Kichererbsen dazugeben und mit etwas Öl einfärben. Nach einer Minute mit der Brühe ablöschen. Köcheln lassen bis die Brühe fast verkocht ist und abschmecken.

Dekoration

Paprika

Oliven

Kapern

Rosinen

Mandeln

Nun beginnt der eigentliche Spass. Das Füllen der Bananenblätter. Ca. 100gr von der Maismasse auf den mit etwas Öl bestrichenen Blättern verteilen. Das Fleisch auf dem Maisfladen platzieren und die Dekoration aus Fleisch, Kapern, Oliven, Rosinen oder Mandeln darüber verteilen.

Wenn alle eingewickelt sind, die Päckchen für ca. eine Stunde in einem grossen Topf kochen oder dämpfen. Danach nur noch in einem Blatt eingewickelt ca. 90 Minuten dämpfen. Am besten geht das, mit einem Ofen mit Dampfgarfunktion.

Insgesamt sehr viel Arbeit, jedoch für ein wirklich tolles Gericht!