Rezept

Baked Potatoes „Texas Ranch“

für 4 Personen

4 grosse Kartoffeln
1 kl. Tl Olivenöl
Meersalz
200 g Frischkäse
100 g gekochter Schinken
1 Bd Schnittlauch
2 harte Eier
Salz nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle
Alufolie

Zuerst die Kartoffeln gut waschen und dann auf die Folie legen. Etwas Olivenöl und Meersalz darüber verteilen. Jetzt die Folien gut verschliessen und bei ca. 200 Grad rund 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit können Sie die Sauce vorbereiten. Schneiden Sie den Schinken in feine Streifen, den Schnittlauch fein schneiden. Die Eier klein würfeln und alle Zutaten inklusive Frischkäse, Salz und Pfeffer gut verrühren. Sind die Kartoffeln bereit, können Sie die Folie oben öffnen, mit einem Messer die Kartoffeln längs einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Jetzt die Sauce in die Kartoffeln verteilen und sofort servieren.

Rezept

Peruanische Anticuchos

für 8 - 10 Personen

1 kg Rinderlende
1 El Chilipulver
1 El Paprikapulver
3 grob gehackte Knoblauchzehen
2-3 El Korianderblätter
1-2 El gemahlener Kümmel
1 Tl gemahlener Pfeffer
8 El Sojasauce
8 El Rotweinessig
4 El dunkles Sesamöl
8 El Pflanzenöl
16-20 Holzspiesse

Fleisch in ungefähr 2,5 cm grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel legen. Chili- und Paprikapulver, Knoblauch, Korianderblätter, Kümmel, Pfeffer, Sojasauce, Rotweinessig, Sesamöl und 4 El Pflanzenöl in einer Schale gut verrühren, bis eine Pastöse Marinade entsteht. Die Marinade mit dem Fleischwürfel verrühren und zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
Dann 3-4 Fleischwürfel auf jeweils einen Holzspiess stecken. Die restliche Marinade in eine kleine Schüssel geben und mit dem restlichen Öl verquirlen. Die Spiesse auf den Grill legen, nach ca. 20 Sekunden auf jeder Seite ist das Fleisch Medium – so wie es auch die Peruaner mögen. Währenddessen das Fleisch noch einmal mit der restlichen Marinade bestreichen. Das Öl wird die Flammen hochschlagen lassen- auf diese Weise erzeugt man das charakteristische Raucharoma der Anticuchos.
Bitte nicht zu lange garen!