

Kochabend Paraguay

1 Mandi'o Taschen

Zutaten

- 1 Kilo Maniok
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Fett
- 1 bis 1 ¼ Tassen Maismehl
- ½ Tasse gesiebttes Mehl
- Salz

Zubereitung der Füllung

Sautiertes Hackfleisch mit Zwiebeln - Ei und Gewürze hinzufügen; oder eine andere Füllung nach Geschmack.

Maniok im Salzwasser kochen.

Maniok aus dem Feuer nehmen und sofort mit der Küchenmaschine oder dem Mörser zerstampfen.

Maniok und Maismehl auf den Tisch legen.

Fett, Salz, Ei und Weizenmehl hinzufügen.

Gut durchkneten.

Den Teig in Stücken (in Größe von Keksen) teilen.

Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen, vorher das Nudelholz und die Arbeitsfläche mit Maismehl bestäuben.

Runde Teilchen von ca. 10 cm Durchmesser formen. Die Teilchen mit der Füllung aus Hackfleisch mit gekochten Eiern und Gewürzen oder mit der üblichen Füllung für Empanadas (Teigtaschen) füllen.

Die Ränder mit Wasser befeuchten und schließen, umschlagen oder mit einer Gabel festdrücken.

In heißem Öl oder Fett braten.

2- Mbejú.

Zutaten für 6 mittelgroße Mbejus

- 750 g Stärke (Maniok)
- 250 g Hartkäse (Sorte mit roter Rinde)
- 1 EL Salz
- 2 EL Butter
- 150 ml Wasser verdünnt mit 100 ml Milch
- 2 TL Anis (optional)

3- Chipa Guasu

Zutaten für eine große Schüssel

- 1 kg Zuckermais (Maiskörner), ca. 4 Kolben.
- 1 große Zwiebel oder 2 kleine
- Öl zum Braten der Zwiebel oder 1 EL Butter
- Salz nach Geschmack
- 5 große oder 6 kleine Eier
- 1/2 Tasse Milch oder Quark
- Käse nach Geschmack (etwa 350 Gramm)

Zubereitung

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, anbraten, Salz hinzufügen. Wenn sie glasig geworden sind, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Im Mixer oder in der Küchenmaschine, den Mais nach und nach mit zwei Eiern und einem Schuss Milch mixen. (Teilen Sie die Zubereitung in 3 oder 4 Teilen)

Die Zwiebel und den geriebenen Käse hinzufügen, ggf. nachsalzen.

Wenn die Mischung zu flüssig ist, fügen Sie ein paar Esslöffel Maismehl hinzu.

Die Mischung in eine mit Butter (oder mit Öl) gefetteten Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30-40 Minuten backen.