

HALLACA

VENEZUELANISCHES WEIHNACHTS REZEPT



ZUTATEN



Für den Teig

- | | |
|---------------|---------|
| - Mais | 450 g |
| - Wasser | 1500 ml |
| - Schmalz | 110 g |
| - Salz | 1 TL |
| - Annatosamen | 1 TL |



Für die Füllung

- | | |
|--|-------------|
| - Ganzes Hähnchen (in 4 Teile tranchiert) | 1000 g |
| - Wasser (kalt) | 500 ml |
| - Olivenöl | 125 ml |
| - Schweinefleisch (in 1cm Würfel geschnitten) | 500 g |
| - Rindfleisch (in 1cm Würfel geschnitten) | 500 g |
| - mittelgrosse Paprika (grün, in Würfel geschnitten) | 2 |
| - mittelgrosse Zwiebeln (gewürfelt) | 3 |
| - Knoblauch (gewürfelt) | 1 EL |
| - Tomaten (gehäutet, entkernt) | 500 g |
| - Kapern | Nach Bedarf |
| - Zucker | 6 EL |
| - Kreuzkümmel | 75 g |
| - Salz | 1 EL |
| - Pfeffer | Nach Bedarf |
| - Petersilie (gehackt) | 1,5 TL |
| - Schinkenspeck | 1/2 Tassen |
| - Rosinen | 125 g |
| - Oliven (mit Paprika gefüllt) | 125 g |
| - Bananenblätter | 100 g |



ZUBEREITUNG



Schritt 1

Mais in Wasser kochen und durch Fleischwolf drehen, dann durch ein grobes Sieb rühren. In kleiner Pfanne die Hälfte vom Schmalz mit den Annattosamen 3 Minuten lang dünsten. Danach das Ganze durch ein Sieb geben. Die Samen werden nicht mehr benötigt. Den Rest vom Schmalz in Maismasse einkneten. Dann kommt der flüssige Schmalz und Salz dazu. Teig dann glatt und weich kneten.



Schritt 2:

Das Hähnchen in Wasser 30 Minuten ziehen lassen, dann in Streifen schneiden. Schweine- und Rindfleisch scharf anbraten und zur Seite stellen. In derselben Pfanne Paprika, Zwiebeln, Knoblauch anbraten, 5 Minuten dünsten. Das ganze mit den Tomaten noch 15 Minuten lang schmoren lassen. Nun Fleischwürfel, Kapern, Zucker, Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben und 30 Minuten garen. Kurz bevor es fertig ist Hähnchen und Petersilie einrühren. Schweinespeck auslassen, durch Haarsieb schütten, wegstellen.



Schritt 3:

Die Mittelrippe aus Bananenblättern herausschneiden. Blätter in 25 mal 25 cm große Quadrate reißen.



Schritt 4:

Vom Teig je drei Esslöffel abteilen, zu Bällchen rollen und auf ein Stück Bananenblatt legen. Dann Teig zu einem Rechteck (etwa 15 mal 18 cm) pressen. Das Rechteck soll diagonal auf dem Blatt liegen. In die Mitte kommen drei Esslöffel Fleischfüllung, darüber zwei Stückchen Schweinespeck, fünf Rosinen sowie eine Olive streuen. Nun kann das ganze zusammengefaltet, in Pergamentpapier einschlagen und zugeschnürt werden.



Schritt 5:

Alle Hallacas mit der Verschluss-Seite nach unten in einem großen Durchschlag stapeln. Durchschlag in einen tiefen Topf hängen, der mit Wasser bis knapp unterhalb des Durchschlagbodens gefüllt ist. 1 Stunde im geschlossenen Topf dämpfen.