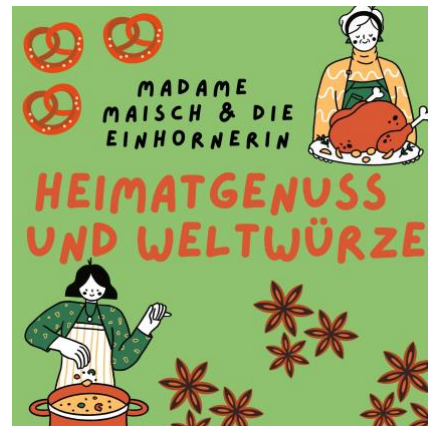


# DIE EINHORNERIN KOCHT

## (Fast) Traditionelles

### Pastel de Choclo aus Chile

Ich finde es Wahnsinn, wenn du ein Gericht 30 Jahre nicht genossen hast, und dann riechst du die Gewürze, schmeckst die Zutaten, und plötzlich weilst du gedanklich in dem Land, in dem du es gegessen hast: **Bienvenido a Chile!**



#### Fleischboden

- \* 2 EL Bratöl
- \* 4-5 Schalotten
- \* 1 TL Knoblauchgranulat
- \* 500 g Rinderhackfleisch
- \* 75 g Oliven (schwarz oder grün)
- \* 100 g getrocknete Aprikosen
- \* Salz, Pfeffer
- \* 1 TL Kreuzkümmel
- \* 1 TL Paprikapulver edelsüß
- \* 2 hartgekochte Eier
- \* 250 g Hühnerfleisch gekocht

**Zubereitungszeit** ca. 60 Minuten

**Backzeit** ca. 30 Minuten

**Zutaten** für 2-4 Portionen

#### Maiskruste

- \* 25 g Butter
- \* 375 g Mais
- \* 100 ml Milch
- \* ½ TL Salz
- \* 1-2 EL Basilikum
- \* etwas brauner Zucker

#### Zubereitung

- 1. Fleischboden** Öl in einem Topf erhitzen, und zuerst die Schalotten mit Knoblauchgranulat etwas dünsten, dann Hackfleisch dazu, und krümelig braten. Hier bekommt das Gericht zum ersten Mal Röstaromen.
- Während das Hackfleisch anbrät, die Eier hartkochen, schälen und in Würfel schneiden, beiseitestellen. Die Aprikosen (traditionell sind es Rosinen) und die Oliven ebenfalls würfeln, und beides in das krümelige Hackfleisch geben. Nun mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen. Ganz zum Schluss die gewürfelten Eier hinzufügen, und abschmecken.
- Das Hackfleisch in eine große Auflaufform, oder kleinere Formen füllen, verteilen und ein bisschen andrücken.
- Zum Hähnchenfleisch: Entweder Fleisch von einem Suppenhuhn abzupfen oder Hühnerbrüste vorher anbraten, und dann zerrupfen.
- Maiskruste** Mais mit Milch und Salz in einen Mixer geben, pürieren. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen, Maisbrei hinzufügen, und bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei ständig rühren, bis der Brei eindickt. Dann Herd ausschalten, klein geschnittenes Basilikum drüberstreuen, und als letzte Schicht in die Auflaufform geben. Zum Schluss noch etwas Zucker drüberstreuen.
- Backofen auf 200 Grad (Unter- und Oberhitze) vorheizen. Den Maiskuchen dann für 20 Min. backen, zum Schluss nochmal 10 Min. bei 220 Grad, und für die Kruste die Grillfunktion aktivieren.
- Pastel de Choclo aus dem Ofen nehmen, und auf Gaumentemperatur abkühlen lassen.

**Bon provecho!**