

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

Pastel de choclo

& Mourvèdre oder Pinot Noir von P.S. Garcia

Zutaten

2 vorgegarte Maiskolben
4 Blätter Basilikum, fein gehackt
Salz
1 EL Butter
100 ml Milch
2 Eier, hartgekocht, in Scheiben
200 g Hähnchenfleisch in Stücken
Öl
2 mittlere Zwiebeln
350 g Hack vom Lamm oder Rind
Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
1 TL Kreuzkümmel
50 g schwarze Oliven (entsteint)
50 g Rosinen
Crème Fraîche



Zubereitung

Maiskörner vom Kolben schaben und mit Basilikum und etwas Salz in Butter anschwitzen. Milch nach und nach dazugeben und dauerhaft rühren, bis sie andickt. Noch 5 min köcheln lassen; wiederholt umrühren, beiseite stellen. Hähnchenstücke in etwas Öl von allen Seiten anbraten und mit Pfeffer, Salz und ½ TL Kreuzkümmel würzen; beiseite stellen. Zwiebeln gewürfelt in Öl glasig dünsten, darin das Hack anbraten, bis es krümelig ist und mit Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen. Hackfleisch-Zwiebelmischung in gefettete ofenfeste Form geben und darauf Ei, Oliven und Rosinen verteilen. Zunächst Hähnchenstücke, dann die Maismischung darüber geben und rund 30 Minuten in vorgeheiztem Ofen bei 200 ° C backen. Wenn der Auflauf goldbraun ist, heiß mit etwas Crème Fraîche servieren. Viele Chilenen reichten Puderzucker zum Bestreuen. Wir verzichten eher und schätzen die Harmonie mit dem aromatischen Rotwein »Mourvèdre« oder »Pinot Noir« von P.S. Garcia.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de