

Mu³



Bollitos

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Auswahl

Bollitos
Venezuela
Vorspeise oder Hauptspeise
Fleisch/Käse

Zutaten

Teig

300 g Maismehl
ca. 0,5 l warmes Wasser
1 Kaffeelöffel Salz

Füllung Fleisch:

ca. 200 g Hackfleisch
1 frische Tomaten, 1-2 Zwiebel, 1 Peperoni
Knoblauch

Füllung Käse:

Salz, Pfeffer, 1/2 EL Koriander
1 Tasse Wasser oder Rotwein
300g Käsekuchen-Mischung
200g Greyerzer

Zubereitung

Teig:

Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, das Wasser im Faden dazu geben, dazu kneten, bis der Teig kompakt und elastisch ist.

Füllung:

Hackfleisch braten, alle Gemüse-Zutaten klein gehackt dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Tasse Wasser oder Rotwein ablöschen. Auf mittlerer Stufe ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis die Füllung nicht mehr flüssig ist.

Bollitos:

Kugel formen, wie für Empanadas, aber nicht flach drücken. Mit dem Finger ein Loch in die Kugel machen, Füllung ins Loch geben, Loch schliessen.
In heissem Salzwasser (wie Teigwaren) kochen, bis der Bollito im Wasser aufsteigt – dann ist er gar.
Nach Belieben mit Tomatensauce, Reibkäse oder Rahmsauce servieren.

Empfehlung:

Mit grünem Salat schmecken Bollitos besonders gut.

Vorbereitungszeit

1h 30 Minuten

Zubereitungszeit

30 Minuten