



BASF

We create chemistry

Hallacas: venezolanisches Weihnachtsgericht mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon und Putenbrust



6 Stunden



25 Hallacas



Fleisch

Zutaten

Für das gefärbte Öl

- 2,5 EL Öl
- 1 TL Annattosamen
- 12 Knoblauchzehen mit Schale

Für den Hallacas Eintopf

- 630 g in Würfel geschnittener Schweinerücken
- 1 ½ Zitrone
- 1,25 kg gewürfelte Rinderkeule
- 630 g gehackte Schweinerippchen
- 2 ½ fein gehackte weiße Zwiebeln
- 1 ½ EL geschnittener Schnittlauch
- 12 Knoblauchzehen gehackt
- 2 fein gehackte Paprika

Zubereitung gefärbtes Öl

- 1) Den Knoblauch leicht zerdrücken, mit dem Öl und den Annattosamen in einen kleinen Topf geben und für ein paar Minuten kochen.
- 2) Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abseihen.
- 3) Das gefärbte Öl zur Seite stellen.

Zubereitung Hallacas-Eintopf

- 4) Schweinerücken und Schweinerippchen waschen und mit Zitronensaft einreiben.
- 5) Etwa zehn Minuten ziehen lassen und erneut abspülen.
- 6) Die Rinderkeule sehr gut waschen und eventuelle Hautreste oder Fettstücke entfernen.
- 7) Die Rinderkeule, den Schweinerücken und die Schweinerippchen mit Papiertüchern trocknen.
- 8) Das gefärbte Öl in einen großen Topf geben.
- 9) Die Zwiebeln, den Schnittlauch und den Knoblauch ein paar Minuten anbraten.
- 10) Tomatenwürfel und Paprika hinzugeben.
- 11) Mit Hilfe eines großen Löffels den Gemüseansatz aus dem Topf nehmen.
- 12) Die Temperatur auf das Maximum erhöhen.



Hallacas: venezolanisches Weihnachtsgericht mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon und Putenbrust

Zutaten

Für den Hallacas Eintopf

- 3 EL entsteinte grüne Oliven
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Maismehl
- 400 ml Rinderbrühe
- 500 ml süßer Wein (optional)

- 500 g Tomatenwürfel
- 6 EL abgetropfte Kapern
- ½ Bund gehackte Blatt Petersilie
- 1 gehackte saure Gurke

Zubereitung Hallacas-Eintopf

- 13) Den Schweinerücken in denselben Topf geben und bei starker Hitze anbraten, herausnehmen und zusammen mit dem Gemüse aufbewahren.
- 14) Diesen Vorgang für die Rinderkeule und die Schweinerippchen wiederholen.
- 15) Den Gemüseansatz und das gesamte Fleisch wieder in den Topf geben.
- 16) Die restlichen Zutaten hinzufügen.
- 17) Mit Hilfe eines Löffels, vorzugsweise aus Holz, alle Zutaten mischen und bei schwacher Hitze etwa 90 Minuten kochen.

- 18) Tomatenwürfel, abgetropfte Kapern, gehackte Blatt Petersilie, sowie gehackte saure Gurke hinzufügen.
- 19) Gut mischen und bei schwacher Hitze weiterkochen, bis der Eintopf ziemlich trocken ist.
- 20) Wenn der Eintopf fertig ist, etwa zwei Stunden ruhen lassen.
- 21) Nach zwei Stunden, die Knochen von den Schweinerippchen entfernen.
- 22) Der Eintopf enthält kein Salz. In den meisten Fällen reicht das Salz der Oliven und Kapern aus.
- 23) Abschmecken und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.

Wissenswertes

Unser Auszubildender Jean Ramos stellt ein typisches Weihnachtsgericht aus Venezuela vor: Hallacas! Dies sind im Bananenblatt gekochte oder gedämpfte Maispasteten, die zusammen mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon (Schinken-Brot) und Putenbrust serviert werden.



Hallacas: venezolanisches Weihnachtsgericht mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon und Putenbrust

BASF

We create chemistry

Zutaten

Für den Teig der Hallacas

- 1,9 kg Maismehl gelb
(am besten Harina Pan Maiz Amarillo)
- 1 L warme Hühnerbrühe

Für die Füllung der Hallacas

- 2 ½ rote Paprika
- 2 ½ geschälte weiße Zwiebeln
- 2 ½ gekochte Hähnchenbrust (optional)
- 2 Kapern pro Hallaca
- 2 kernlose Oliven pro Hallaca
- 4 kernlose Rosinen pro Hallaca
- 1 abgetropfte saure Gurke

Zubereitung Hallacas-Teig

- 24) In eine sehr große Schüssel einen Liter Hühnerbrühe geben und langsam das Maismehl hinzufügen und kneten (ggf. eine Küchenmaschine oder eine zweite Person zur Unterstützung).
- 25) Olivenöl hinzufügen und weiterkneten, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten.
- 26) Bei Bedarf weitere 500 ml Brühe nach und nach hinzugeben.
- 27) Den Teig auf eine ebene Fläche geben und weiterkneten. Wenn die Mischung noch klebrig ist, diese mit Maismehl bestreuen, bis der Teig nicht mehr an der Oberfläche haftet.
- 28) Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz hat, zwanzig Kugeln ähnlicher Größe formen und abgedeckt auf einem Teller liegen lassen, bis die Hallacas zusammengesetzt werden.

Zubereitung Hallacas-Füllung

- 29) Paprika schälen, Adern und Kerne entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- 30) Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- 31) Hähnchenbrust in 20 große Stücke zerkleinern.
- 32) Kapern, Oliven, Rosinen und abgetropfte Gurke bereitstellen.
- 33) Halten Sie die gesamte Füllung für den Zusammenbau der Hallacas bereit.

Wissenswertes

Die Zubereitung der Hallacas erfolgt in der Regel in zwei Phasen. Zuerst die Zubereitung des Eintopfs und danach das Zusammenbauen der Hallacas. Daraus ergibt sich eine Zubereitungszeit von 3 Stunden, sowie eine Kochzeit von weiteren 3 Stunden.



Hallacas: venezolanisches Weihnachtsgericht mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon und Putenbrust

Zutaten

Für das Zusammenbauen und das Verpacken der Hallacas

- 5 kg Bananenblätter
- 5 EL warme Hühnerbrühe

Zusammenbauen und Verpacken der Hallacas

- 34) Bananenblätter sehr gut unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch abtrocknen.
- 35) Die Blätter entsprechend ihrer Größe in drei Teile trennen: Die größeren werden verwendet, um den Teig zu platzieren, die mittleren dienen als Polster und die schmalsten sind die Gürtel.
- 36) Wenn die Blätter fertig sind, auf einer großen Fläche mit den restlichen Zutaten in separaten Behältern arrangieren: den Eintopf, die Füllung, die Teigbällchen und das gefärbte Öl.
- 37) Ein großes Blatt auslegen, auf dem Sie mit Ihrem Finger etwas Öl verteilen. Anschließend eine Teigkugel darauflegen.
- 38) Die Kugel mit Ihren Fingern flach drücken, bis Sie einen Teigkreis von etwa 3 mm Dicke erhalten.
- 39) In die Mitte des Teigs drei große Esslöffel des Eintopfs geben.
- 40) Mit einem Zwiebelrad, einem Paprikarad, zwei Kapern, einer Olive, zwei Rosinen und einem Stück Hühnchen belegen.

Wissenswertes

Es ist eine Tradition in Venezuela, die Hallacas im Rahmen eines Familientreffens, meistens ein paar Tage vor Weihnachten, zuzubereiten.



Hallacas: venezolanisches Weihnachtsgericht mit Kartoffelsalat, Pan de Jamon und Putenbrust

BASF

We create chemistry

Zutaten

Für den Zusammenbau und das
Verpacken der Hallacas

- 1 Rolle Metzgergarn
- Wasser zum Kochen
- eine Handvoll Salz

Zusammenbau und Verpacken der Hallacas

- 41) Die beiden Enden des Blattes nehmen, eines in jeder Hand, und vorsichtig zusammenführen.
- 42) Die Hallaca unter ihrem eigenen Gewicht hochhalten, sodass sich der Eintopf und die Füllung in der Mitte befinden, und vorsichtig aufrollen, bis sie fest genug ist.
- 43) Die beiden Enden des Blattes zurücknehmen. Dann die gesamte Hallaca mit einem Polster bedecken, einwickeln und die beiden Blätter umgekehrt halten.
- 44) Zum Schluss einen Streifen als Gürtel legen und mit Faden zubinden, dabei dreimal in beide Richtungen drehen.
- 45) Einen sehr großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und eine Handvoll Salz hinzufügen.
- 46) Wenn das Wasser kocht, die Hallacas vorsichtig hineinlegen und zugedeckt 45 Minuten garen.
- 47) Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen. Fertig!

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Wissenswertes

Die Hallacas können bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden!

