

REZEPTE VON ISABEL STÜBER MALAGAMBA UND BENNET WIEGERT



MAGDEBURGER ALLERLEI
DIE KOCHSHOW IM OPERNHAUS

Di. 28. 1. 2020 19.30 Uhr Opernhaus Café

REZEPT VON ISABEL STÜBER MALAGAMBA

»TINGA POBLANA« NACH ART DER MALAGAMBAS

ZUTATEN (FÜR 8 PERSONEN)

300 g milden Chorizo (Campofrío), in halbe Scheiben geschnitten
800 g gekochtes und gezupftes Hühner- oder Putenfleisch
2 große Gemüsezwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
250 ml Tomatenpüree
1 kleine Dose Chili Chipotle zu 125 g, davon 2 Schoten
4 EL Pflanzenöl
½ TL Oregano
Salz und Pfeffer
Tortillas, Reis oder Baguette

ZUBEREITUNG

1. Die Chorizo im Pflanzenöl frittieren, bis das Aroma hervortritt.
Achtung: Dabei darf das Fleisch nicht zu knusprig werden.
2. Zwiebelringe hinzufügen und bei leichtem Wenden glasig werden lassen.
3. Tomatenpüree mit zwei Chipotle-Schoten im Mixer pürieren. Die Schärfe bestimmt der Koch. Zu den Zwiebeln hinzugeben. Eine Minute lang kochen und mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Fleisch dazugeben und alles vorsichtig vermengen. Nochmals die Würze kontrollieren. 20 Minuten lang köcheln lassen. Wenn es zu trocken wird, kann man etwas von der Brühe anfügen, in der man das Fleisch gekocht hat.
5. Das Fleisch kann man nun mit weißem mexikanischem Reis servieren, auf frittierten Tortillas, die vorher leicht mit saurer Sahne bestrichen werden, oder einfach mit hellem Baguette.

Tipp:

Die übrig gebliebenen Chipotle-Schoten kann man klein schneiden (am besten dazu Gummihandschuhe anziehen, weil die Schoten abfärben) und mit gehackten Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 1 EL braunem Zucker und Salz mischen und für die Gäste, die es gerne etwas schärfer haben wollen, auf den Tisch stellen. Das nennt man »Chipoclada« und ist eine beliebte scharfe Soße zu Fleischgerichten.

Der gut informierte Mexikaner in Deutschland bestellt seine Chilis und Tortillas in München: Bei »La Tortilla« wird alles immer frisch hergestellt und auch mit der Post verschickt.

REZEPT VON BENNET WIEGERT

SCHNELLE GEMÜSEPFANNE MIT SCHAFSKÄSE

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

je 1 große rote, gelbe und orange Paprikaschote
2 kleine Zucchini
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe
1 Bund Basilikum
200 g Schafskäse (Feta)
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Paprikaschoten putzen, halbieren, entkernen, waschen und in Rauten schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden, Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 2–3 Minuten dünsten. Das Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten mitdünsten. Thymian hinzufügen, die Brühe dazu gießen und offen 5 Minuten weiterdünsten.
3. Inzwischen das Basilikum von den Stielen zupfen, einige Blätter beiseitelegen, den Rest in feine Streifen schneiden. Das Gemüse salzen und pfeffern, die Basilikumstreifen unterheben. Den Schafskäse grob zerbröckeln und darüber streuen. Mit übrigem Basilikum garnieren. Dazu passt Ciabatta.



NÄCHSTE AUSGABE

In der Frühlings-Ausgabe von »Magdeburger Allerlei« sorgen Generalmusikdirektorin **Anna Skryleva** und Domprediger **Jörg Uhle-Wettler** für kulinarische Köstlichkeiten und unterhaltsame Anekdoten.

Di. 21. 4. 2020 19.30 Uhr Opernhaus **Café**