
Barreado aus Morretes

Ein Rezept für 15 Personen!!

Barreado heißt Barreado, weil früher Topf und Deckel mit Lehm (Barro) zugeschmiert wurden. So besteht der Name auch noch in der Zeit des Schnellkochtopfs.

Zutaten:

6 kg Rindfleisch vom Vorderviertel
1 kg geschälte Zwiebeln
1 kg pürierte Tomaten ohne Schale
1 Bund kleingeschnittener Zwiebelschlutten (ewige Zwiebeln oder Schalotten)
1 Bund kleingeschnittene Petersilie
3 Lorbeerblätter
1 geriebene Muskatnuss
½ Glas Weinessig
ca. 8 Zehen gepresster Knoblauch
1 Esslöffel Kümmel
6 Esslöffel Salz
Pfeffer nach Geschmack
ca. 1,5 kg geräucherter Speck in Scheiben
1 kg Maniokmehl
15 Bananen
2 Liter Wasser

Zubereitung:

Belege den Grund des Topfes (man nehme einen Schnellkochtopf) mit den Räucherspeckscheiben, lege dazu das Fleisch und die Gewürze (ohne die Bananen und das Maniokmehl) und als letztes das Wasser. Schließe den Topf und lasse es kochen. Wenn der Topf "pfeift" stelle die Temperatur niedrig und lasse es zwei Stunden lang kochen. Öffne dann den Topf und probiere, ob es richtig gesalzen und gepfeffert ist.

Der "Brei"

Löse das Maniokmehl in kaltem Wasser auf. Nehme Brühe mit etwas Fleisch aus dem Topf, fülle es in einen anderen Topf, und gebe langsam das Maniokmehl dazu, dabei immer rühren, damit es nicht klumpt.

Lasse den Brei halbwegs fest werden - nicht zu dick und nicht zu dünn.

Die Bananen sollten von der Sorte "Nanica" (süße Bananen, in Europa die aus Spanien oder der Türkei) sein, auf jeden Fall ganz reif, denn ihr Aroma und die Süße geben dem pikanten Barreado einen guten Kontrast.

Serviert wird der Barreado mit weißem Reis.