Carapulcra mit Kochbananen – aus Peru

Zutaten

- ½ kg Kochbananen
- ½ kg Hähnchenfleisch in Stücken
- 3 Esslöffel Schmalz oder Öl
- ½ kg Schweinefleisch
- ½ Tasse geröstete Erdnüsse ohne Salz
- 2 Esslöffel im Mixer flüssig gemahlene braune Aji* (aji panca - *Capsicum chinense)*
- 1 Esslöffel im Mixer flüssig gemahlene gelbe Aji* *(*aji amarillo - *Capsicum baccatum)*
- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel gequetschten Knoblauch
- Pfeffer und Kümmel nach eigenem Geschmack
- 2 Esslöffel Portwein
- 2 Esslöffel Pisco
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 6 Vanilleplätzchen (zum Andicken, ersatzweise mit anderer Zutat)
- 2 Gewürznelken
- 1 Teelöffel Zimt
- Gekochte Yuca (Maniok) in Stücken

* Wer dieses traditionelle, scharfe Schoten-Gemüse in Deutschland nicht erhalten kann, kann sich auch mit anderem Chili, Peperoni oder scharfer Paprika, ganz oder in Pulver, behelfen. Die richtige Dosierung muss man dann individuell anpassen. Aber den "Peru-Geschmack" wird man nur mit „Ají" erreichen können.

Zubereitung

1. Die rohen Kochbananen in einer Pfanne ohne Öl einige Minuten rösten. Anschließend in Wasser mehrmals einweichen lassen und auspressen, bis das Wasser klar bleibt.
2. In Öl oder Schmalz 1 rote, klein gehackte Zwiebel in einem Topf goldgelb bräunen. Die 2 Esslöffel gequetschten Knoblauch, Pfeffer und Kümmel hinzufügen. Dann werden die Stücke Schweinefleisch und Hähnchenfleisch hinzugegeben.
3. Die gemahlenen braunen und gelben Aji-Schoten (siehe die Anmerkung in der Zutatenliste), die Nelken und den Zimt hinzugeben. Alles zusammen anbraten, dann mit Wasser abdecken und ca. 10 Minuten kochen lassen.
4. Die abgetropften Kochbananen hinzugeben und kochen, bis die Bananen fast weich sind.
5. Den Portwein und Pisco hinzugeben.
6. Die gerösteten Erdnüsse etwas mahlen, ohne sie zu pulverisieren, und in den Topf geben. Die Brühe etwas auffüllen, die zerkleinerten Plätzchen (oder andere Zutat zum Andicken) hineingeben und durch Aufkochen auflösen.
7. 15 bis 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Ab und zu umrühren, bis die Kochbananen gut durchgekocht sind. Zusammen mit weißem Reis und gekochter Yuca (Maniok) servieren.

Diese traditionelle Gericht wird in Peru in Ton-Töpfen zubereitet.