

# Disney DAS FEST IM GRIFF?!

## MEXIKANISCHE TAMALES

für 6 Personen



### ZUTATEN TEIG:

500 g Masa Harina (Maismehl)  
90 g Schweineschmalz  
ca. 200 ml Geflügel- oder  
Gemüsebrühe

Chilipulver/Cayenne  
Salz  
1 Zehe Knoblauch gepresst

### FÜR DIE FÜLLUNG:

Als Füllung für Tamales kann man vieles verwenden, vom „übrig gebliebenen“ Chili con Carne bis hin zu süßen Früchten oder Nougatcreme. Bei den süßen Tamales sollte man auf das Chili und etwas Salz im Teig verzichten. Meistens jedoch werden Tamales mit Hähnchen oder Rindfleisch gefüllt.

### ZUTATEN FÜLLUNG:

250 g Suppenfleisch vom Rind,  
gut und sehr weich gekocht  
20 g Paprikapaste  
20 g Tomatenmark

½ Bund Koriander  
1 Zwiebel  
1 Limette  
2 Zehen Knoblauch

Salz  
Kreuzkümmel  
2 EL Schweineschmalz  
Chilipulver

### ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

Die Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne leicht im Schmalz anbraten, Knoblauch, Paprikapaste und Tomatenmark zugeben und mit Salz, etwas Chilipulver und Kreuzkümmel sehr würzig abschmecken. Das weich gekochte Rindfleisch fein zupfen und in die Würzpaste geben, gut vermengen und etwas abkühlen lassen. Den Koriander fein geschnitten untermengen, mit Limettensaft und nochmals etwas Salz und Chili abschmecken und als Füllung für den Mais-Teig verwenden.



**ZUM WICKELN:**

20–25 Maisblätter für etwa 2 Stunden in warmem Wasser einweichen.

**ZUBEREITUNG TEIG:**

Das Schweineschmalz in einem Topf schmelzen, mit Knoblauch, etwas Chili und Salz würzen und bei schwacher Hitze einige Minuten ziehen lassen.

Das Maismehl einrühren, mit der Brühe mehrmals aufgießen und verkneten, bis eine geschmeidige aber nicht zu weiche Masse entsteht. Mit Salz und Cayenne abschmecken.

Etwa 1 vollen Esslöffel Mais-Teig auf ein Blatt geben und ca. ½ cm dick verteilen, etwas von der Füllung in die Mitte geben und mit dem Blatt einwickeln.

In einem Dämpfer oder in einem Sieb im Topf für etwa 20 Minuten dämpfen und mit einer feurigen Salsa oder Guacamole servieren.