

Anticuchos (Peruanische Herzspiesse)

Zutaten für 10-12 Personen:

3 kg	Rinder-, Kalbs- oder Lammherz
3	farbige Peperoni
4 Stk.	Chilischoten (rot)
10 Stk.	Knoblauchzehen
2 dl	Rotweinessig
1 dl	Olivenöl
etwas	Salz
1 EL	Kreuzkümmel



Zubereitung:

Das Herz waschen, von Adern und Haut befreien und in 2 cm große Stücke schneiden.

Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken, den Knoblauch pellen.

Chilischoten, Knoblauch, Essig, Salz und Kreuzkümmel im Mixer oder im Blitzhacker pürieren und die Herzstücke damit einreiben.

Zugedeckt ca. 2 Stunden einziehen lassen.

Die Peperoni entkernen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

Diese im Salzwasser 5 Minuten köcheln lassen und abkühlen.

Die marinierten Herzstücke und Peperonistücke abwechslungsweise auf Fleischspiesse stecken. Original werden meistens nur die Herzstücke auf den Spieß gesteckt.

Den Rest der Marinade auffangen, in einem Kochtopf ein klein bisschen kochen und getrennt zu den Spiessen zu Tisch bringen.

Die Spiesse ca. 8 bis 10 Minuten braten oder grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Dazu serviert man Reis und Salat oder gebratene Maiskolben.

Anticuchos gehören in Peru zu den Nationalgerichten und werden oft in den Garküchen am Strassenrand angeboten.