

El Mondongo



Zutaten

- 2 kg Schweinefleisch
- ½ kg Schweineschwarte
- 6 rote Pfefferschoten
- 6 bis 8 geschälte Kartoffeln
- ½ kg Mais (getrocknet)
- Schmalz oder Öl
- 1 Löffel Kreuzkümmel
- 3 Knoblauchzehen
- Frische Minze
- Petersilie
- 1 Löffel gelbe Chilischote (gestrichenen)
- 1 gehackte Zwiebel (optional)
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Bereiten Sie die rote getrocknete Chili vor, indem Sie zunächst die Samen aus den Schoten entfernen. Weichen Sie sie in abgekochtem Wasser ein.
2. Falls der Mais nicht gekocht ist, kochen Sie ihn mindestens eine Stunde lang.
3. Bereiten Sie das Schweinefleisch vor, indem Sie es in kleine Stücke schneiden. Ebenso verfahren Sie mit den gekochten Schweineschwarte, bis sie sehr klein sind.
4. Braten Sie das Schweinefleisch in einer Kasserolle an.
5. Wenn der Mais den Garpunkt erreicht hat, fügen Sie die Stücke der Schweinehaut hinzu und kochen Sie 15 Minuten lang.
6. Während der Mais kocht, verwenden Sie einen Topf und kochen Sie die Zutaten für das Dressing bei niedriger Hitze (die fein gewürfelte Zwiebel, das gelbe Chili und etwas Salz). Geben Sie diese Zubereitung zusammen mit dem Mais in den Topf und kochen Sie weitere 5 bis 10 Minuten.
7. Zerkleinern Sie den roten Chili in einem Mixer oder mit dem Pürierstab, wobei Sie das zum Einweichen verwendete Wasser verwenden. Achten Sie darauf, dass er gut gemahlen und dick ist.
8. Kochen Sie die Kartoffel in Wasser mit einer Prise Salz.
9. In einer Kasserolle 3 Esslöffel Öl, den gemahlene roten Pfeffer und einen Esslöffel Kreuzkümmel geben. Fügen Sie ein Glas Wasser und eine Prise Salz hinzu. Kochen Sie 10 bis 15 Minuten lang. Fügen Sie die Minze und das gebratene Fleisch hinzu. Rühren Sie die Zubereitung um und kochen Sie weitere 15 Minuten.
10. Servieren Sie das Gericht, beginnend mit dem Mais und den Kartoffeln. Fügen Sie eine Portion Schweinefleisch hinzu, mit seiner würzigen Brühe. Mit einer Prise Petersilie garnieren.