



Papa Rellena

Knusprig von außen, saftig und würzig von innen: Die Papa Rellena ist der absolute Klassiker der peruanischen Küche! In diesem Rezept zeige ich dir, wie du die gefüllten Kartoffeln mit Rinderhack, Oliven, Rosinen und Ají Panca traditionell zubereitest.

Kochutensilien

- Pfanne
- Topf
- Kartoffelpresse

Zutaten

Für den Kartoffelteig:

- 700 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend, in Peru z.B. *Canchan*)
- 300 g gelbe, mehlig Kartoffeln (*Papa Amarilla*)
- 35 g Kartoffelstärke (*Chuño*)
- 15 g Salz
- 300 g Mehl (zum Formen und Wälzen)
- 500 g Pflanzenfett (zum Frittieren/Ausbacken)

Für die herzhafte Hackfleisch-Füllung:

- 500 g Rinderhackfleisch (z.B. aus der Schulter/Huachalomo)
- 180 g Zwiebeln (sehr fein gewürfelt)
- 40 g gelbe Chilischote (*Ají Amarillo*, fein gewürfelt)
- 50 g Tomatenmark
- 8 g Ají-Panca-Pulver
- 8 g Knoblauchpulver & 4 g Kreuzkümmel (*Comino*)
- 2 g getrockneter Oregano & 10 g Salz, Pfeffer
- 200 ml Rinderfond & 20 g Öl
- 10 g gehackter Koriander & 10 g gehackte Petersilie
- 3 ½ hartgekochte Eier (gehackt)
- 54 g Rosinen
- 100 g violette/schwarze Oliven (entsteint und gehackt)



Zubereitung

Schritt 1 Kartoffelteig vorbereiten:

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, noch heiß pellen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse vollständig abkühlen lassen. Anschließend das Salz und die Kartoffelstärke (*Chuño*) unterkneten, bis ein geschmeidiger, gut formbarer Teig entsteht.

Schritt 2 Die Füllung zubereiten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und gelbe Chili darin glasig dünsten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und kräftig anbraten. Knoblauch, Kreuzkümmel, Ají Panca, Oregano, Salz, Pfeffer und Tomatenmark einrühren. Mit dem Rinderfond ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

Schritt 3 Füllung verfeinern: Die Pfanne vom Herd nehmen. Die gehackten Kräuter (Koriander und Petersilie), die Rosinen, die Olivenstücke und die gehackten gekochten Eier unter die warme Hackfleischmasse heben. Die Füllung abkühlen lassen.

Schritt 4 Papa Rellena formen: Eine handtellergroße Portion Kartoffelteig flachdrücken (wie einen flachen Taler). Etwa 2–3 EL der Füllung in die Mitte geben. Den Teig vorsichtig über der Füllung zusammenklappen und mit bemehlten Händen zu einer typischen, leicht ovalen Kartoffelform verschließen. Die Nahtstellen gut andrücken!

Schritt 5 Knusprig ausbacken: Die geformten Kartoffeln gründlich im Mehl wälzen. Das Pflanzenfett in einem tiefen Topf oder einer großen Pfanne erhitzen. Die *Papas Rellenas* darin portionsweise rundherum goldbraun und knusprig ausbacken.

Schritt 6 Servieren: Auf Küchenpapier abtropfen lassen und am besten noch heiß (traditionell mit einer frischen Zwiebel-Salsa) genießen!