

Aipim Frito (Maniok)

by Achim - Sonntag, März 29, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/aipim-frito-maniok/>

"Eima Pommes rotweiß bidde" - Brasilianische Fritten extra lecker.

Wochenlang Reis mit Bohnen kann einem ausgesprochen aufs Gemüt schlagen. Umso begeisterter war ich, als ich im südlichen Bahia (Brasilien) in dem kleinen Städtchen Caravellas am Strand einen "Aipim-Frito"-Stand entdeckte. Die Zubereitung ist ähnlich der bekannten Pommes frites.

Vorsicht: Roher Maniok ist giftig. Siehe Artikel .

Zutaten für 2 Portionen:

500 g (aus dem Asia-Laden)

Salz oder Brühe

1 TL Zucker

2 TL Butter

Reichlich Öl oder Fett zum Frittieren

bekommt man in asiatischen oder afrikanischen Lebensmittelläden.

Frische Wurzeln schält man mit einem Sparschäler, klebrige Hände inklusive, da mit einer dicken Wachsschicht vor dem Austrocknen bewahrt wird.

Die geschälte Wurzel wird in ca. 6 cm lange Stücke geschnitten und dann halbiert. Die Mittelfaser muss entfernt werden, da diese sehr holzig ist.

Tiefgefrorener schmeckt ebenso gut und spart bei der Zubereitung viel Zeit.

Den wie beschrieben vorbereiten oder auftauen und in relativ gleichmäßige, nicht zu dünne Streifen schneiden.

Unter Zugabe von Salz (ähnlich wie bei gekochten Kartoffeln) oder Brühe, Zucker und Butter in einem Topf ca. 10- 15 Minuten kochen, bis der weich ist.

Abgießen und den wenige Minuten ausdämpfen lassen.

Vor dem Servieren die gekochten Maniokstreifen 10-15 Minuten frittieren, bis sie knusprig sind und auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen.

Dazu passen Ketchup und Chili-Soßen. Oder pur genießen.

Bom apeteite!

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station