

Anticucho de corazón

Kuhherz auf Spiesschen gebraten

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Der Herzmuskel ist ein harter und zäher Muskel. Das Fleisch muss gut gesäubert und in kleinen Stücken am besten bereits am Vortag mariniert werden.

Fleisch, Fisch, Eier
Peru

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Esslöffel	Knoblauch
2	1	Stück	Kuhherz
3	1		Pfeffer und Salz
4	0.5	Esslöffel	Kreuzkümmel
5	2	Esslöffel	Oregano
6	0.5	Tasse/n	Essig
7	1	Tasse/n	Schwarzbier
8	4	Esslöffel	gemahlene aji panca
9	1	Tasse/n	Mais- oder Erdnussöl
10	1	Esslöffel	Salz

Anleitung Zubereitung

1	Herz säubern und in feine dünne Stücken, bzw. Streifen schneiden
2	Würzen mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Oregano, Essig, Bier (dunkles Bier) und "aji panca"
3	Mit den Stückchen Spiesschen vorbereiten
4	Spiesschen auf einer heissen Glut braten
5	Dabei können sie nochmals mit einer Marinade bestrichen werden. Dazu verwendet man am besten Maisöl.
6	Dazu serviert man z.B. Backkartoffeln, Maiskolben und

Anticucho de corazón

Kuhherz auf Spiesschen gebraten



Anticucho de corazón



Anticucho de corazón