Pique Macho (Bolivien)

Original Südamerikanisches deftiges Fleischgericht

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Rindfleisch
250 g Bratwürste
z. B. Nürnberger
250 g Knoblauchwurst
(Chorizo am Stück)
8 mittelgroße Kartoffeln
3 mittelgroße Tomaten
3 mittelgroße Zwiebeln
3 Paprikaschoten
(2x rot und 1x gelb)
3 scharfe Loco tos
(Peperoni aus Bolivien)
2 große Knoblauchzehen gehackt
1 EL Kümmel
1 EL getrocknetes Oregano
3 EL Essig
etwas Pflanzenöl
etwas Salz und Pfeffer
(evtl. Bier Sorte nach Belieben)



Vor- & Zubereitung:

Als erstes das Rindfleisch in Streifen schneiden (ca. 2 cm breit und 5 cm lang), mit dem gehackten Knoblauch, Kümmel, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Öl mischen, dann abgedeckt für ca. 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut abwaschen und in Wedges (Orangenschnitze) schneiden, Größe nach Belieben. (Man kann die Schale dran lassen, dann werden sie knuspriger), anschließend in einer Schüssel oder einem Gefrierbeutel mit Öl und Salz vermischen, dann auf einem Backblech mit Backpapier auslegen und bei 220°C ca. 45 Minuten backen (je nach Bräunungswunsch).

Das fertig marinierte Rindfleisch in einer Pfanne ohne Öl kräftig anbraten (normalerweise reicht das Öl der Marinade), nach ca. 5 Minuten die in Scheiben geschnittene Chorizo, die Bratwürstchen und 3 EL Essig dazugeben und weitere 5 Minuten braten, bis das Rindfleisch durch ist. Das Fleisch kann nach Geschmack noch mit einem Schuss Bier abgelöscht werden.

In einer separaten Pfanne die in Scheiben geschnitten Zwiebeln, Paprika und Loco tos (bzw. Peperoni) ein paar Minuten in Öl braten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Anrichten:

Die fertigen Wedges in 4 angewärmten tiefen Tellern verteilen, die Fleischmischung dann darauf geben.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden (oder auch vierteln) und je 4-5 Scheiben/Schnitze pro Teller auf der Fleischmischung verteilen.

Danach das gebratene Gemüse darüber verteilen und sofort heiß servieren.

