

«Espresso» vom 26. Juli 2010: Uf Weltreis i de Schwiiz «Brasilien»

Redaktion: Matthias Schmid

«Rezept: Pão de Queijo de Minas»

Aus dem Bundesstaat Minas Gerais stammen diese in ganz Brasilien beliebten «Käsebrötchen», die zu allem passen: sie werden aus Maniok-Stärke, Minas-Frischkäse, Eiern, Butter oder Fett, entrahmter Milch und Salz zu kleinen Kugeln geformt und dann ausgebacken.

3 Eier

1 kg Polvilho azedo (Maniokstärke)

500 Gramm Queijo de Minas, gut trocken (oder ersatzweise einen jungen Alpkäse, aber keinen zu reifen oder würzigen)

225 ml Wasser

225 ml Öl

675 ml Milch

1 geh. EL Salz

Die Maniokstärke in eine große Schüssel geben, langsam das warme Wasser zugeben, bis es nicht mehr staubt. Alle Klumpen gut zwischen beiden Händen verreiben.

Milch, Öl und Salz zum Kochen bringen und sehr langsam nach und nach zur Stärke geben, dabei ständig rühren. Erst wird der Teig zäh-klumpig, nach weiterem Rühren wird er glatter und beginnt sich von der Schüssel zu lösen.

Die Eier mit dem Schwingbesen gut verrühren, die Eiermasse nach und nach zu der Teigmasse geben und glatt rühren. Den geriebenen Käse unterheben.

Um schöne Brötchen formen zu können, muss der Teig für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen. Anschliessend lassen sich leicht Brötchen formen, die man entweder einfrieren oder gleich in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und mindestens 20 bis 25 Minuten ausbacken kann, bis die Brötchen knusprig sind.