

World Street Food Kitchen

MENU

Arepas

Avocado, Mango, Guacamole und Ceviche

Lamm-Spieß aus dem Beefer im Naan Brot

Gua Bao

Gedämpfte Burger mit Schweinebauch

Limetten Frischkäse Muffin



Rezepte herunterladen

Arepas, Avocado, Mango, Guacamole und Ceviche

Zutaten für 4-6 Portionen (12 Arepas)

250g weißes, vorgekochtes Maismehl
400 ml Wasser
2 EL Öl

Das Mehl mit dem Wasser dem Öl und etwas Salz zu einem glatten Teig rühren und kneten. 5 Minuten quellen lassen. Mit befeuchteten Händen 12 flache Fladen formen. In einer beschichteten Pfanne wenig Öl geben und die Arepas von jeder Seite 5-6 Minuten backen. Im Ofen bei 80° C warmhalten.

Avocado Mango Guacamole Salat und Ceviche

200g Black Tiger-Garneleschwänze
4 Limetten, den Saft davon
2 Avocados
½ Mango
80g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
12 Blätter Römervaltherzen
Koriander
rote Chili / Chiliflocken
Sonnenblumenöl

Die Garnelen halbieren, Därme entfernen und unter klarem Wasser abspülen und mit dem Saft von zwei Limetten in einer Schüssel in der Kühlung marinieren. Das herausgelöste Fruchtfleisch der Avocados in kleine Würfel schneiden und mit dem Saft von zwei Limetten würzen. Das Fruchtfleisch der Mango ebenfalls klein schneiden.

Die Kirschtomaten halbieren und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Den Koriander grob hacken und alles mit der Avocado-Mango Mischung vermengen. Mit Salz und roter Chili nach Geschmack würzen und etwas Sonnenblumenöl verrühren.

In die leicht abgekühlten Arepas eine Tasche schneiden und mit dem Römervalat auslegen. Die Garnelen salzen und mit dem Guacamole-Salat vermengen und großzügig in die Arepas füllen

Lamm-Spieß aus dem Beefer im Naan Brot

Zutaten für 4 Portionen

Lamm Spieße:

500g Lammfleisch (Schulter oder Keule)
1 rote Pfefferschote
15 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
2 EL Erdnussöl
1 EL mildes Curry
1 Msp. Zimtpulver
1 EL Honig
50 ml Fleischbrühe

Das Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden und auf Spieße ziehen. Die Pfefferschote, den Ingwer und den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleischspieße rundum Goldbraun braten. Knoblauch, Chili und Ingwer zugeben mit Curry und Zimt bestäuben und die Gewürze kurz mitrösten. Salzen, Honig und Fleischbrühe zugeben und kurz weiter schwenken bis die Flüssigkeit beinahe verdunstet ist. Im 50° C. warmen Ofen ruhen lassen und die Brote backen.

Naam Brot

250g Mehl (Typ 550)
1 TL Backpulver
100 ml warmes Wasser
1 TL Zucker
5 g frische Hefe
75 g Joghurt (3,5%)
2 EL Olivenöl
1-2 TL schwarzer Sesam
4 TL Butterschmalz
Prise Salz

Mehl mit Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit dem Wasser vermischen und dazu gießen. Joghurt, Öl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Aus dem Teig 4 Kugeln portionieren und zu Fladen formen und mit schwarzem Sesam bestreuen. Je 1 TL Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen und einen Fladen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten backen. Fertige Fladen im Ofen bei 50° C. warmhalten.

Zitronenjoghurt

½ Zitrone unbehandelt
200 g Sahnejoghurt
1 TL Olivenöl
Prise Zucker
Salz

Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen und beides mit Joghurt und Olivenöl glatt rühren. Zuckern, salzen.

Paprikagemüse

1 Paprika grün
1 rote Zwiebel
3 EL Olivenöl
Salz

Paprika und Zwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl 8-10 Minuten weich schmoren. Warm stellen.

Gua Bao

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg mageren Schweinebauch ohne Schwarte
- 2 EL Erdnussöl
- 2 EL Kandiszucker
- 2-3 Anissterne
- 75 ml Reiswein
- 150 ml Sojasauce
- 1L heißes Wasser
- 2 Frühlingszwiebeln, in schräge Scheiben geschnitten
- 30 g Ingwer, fein geraspelt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein würfeln

Den Schweinebauch in 2-3 cm große Stücke schneiden und in einem Bräter im heißen Erdnussöl rundherum goldbraun braten. Mit dem Kandiszucker bestreuen und 1 Minute unter Rühren karamellisieren lassen. Die Anissterne dazu geben und mit dem Reiswein ablöschen. Anschließend die Sojasauce zugeben.

Mit dem Liter heißen Wasser auffüllen und offen 1 Stunde zugedeckt bei milder Hitze simmernd schmoren. Den Deckel abnehmen und 1 weitere Stunde schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Knoblauchzehen dazu geben und nochmals 20 Minuten offen schmoren lassen.

Bao-Buns

Teig für 8 Buns

- 450g Mehl
- 50 ml lauwarme Milch 3,5% Fett
- 45 g Zucker
- 21 g frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe
- 1/2 TL gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 ½ TL Meersalz
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 25 g geschmolzene Butter
- 2 Eier

Lauwarmes Wasser, Zucker und die Hefe in einer Rührschüssel vermengen, um die Hefe aufzulösen. Mehl, Pfeffer, Muskatnuss und Salz dazu geben und etwas verrühren. Nun die Eier und die geschmolzene Butter dazu geben und diese Mischung 12 Minuten mit dem Knethaken gut durchkneten bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Nun acht Teiglinge von gleicher Größe formen und auf ein Backblech legen. Sollte der Teig an den Händen kleben bleiben kann er gut mit Mehl eingestäubt werden. Bei 180 Grad C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Ofen 16 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Pak Choi - Eingelegter Senfkohl

300 g Pak-Coi
1 Zwiebel, fein würfeln
1 Knoblauchzehe, sehr fein würfeln
100 ml Wasser
50 ml Reisessig
25 g Zucker
5 g Salz

Den Pak-Choi entstrunken und die Blätter und Stiele sehr fein schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch sehr fein würfeln und mit dem Wasser, dem Reisessig, dem Zucker und dem Salz aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Den Senfkohl für 1 Minute dazu geben und im Anschluss Auskühlen lassen.

Anrichten

Erdnüsse, süße Chilisauce, Koriander

Limetten Frischkäse Muffin

240 g Mehl
2 TL Backpulver
½ TL Natron
2 mittelgroße Eier
100 g Zucker
100 ml Öl oder 120g flüssige Butter
180 g Joghurt oder Buttermilch
1 Prise Salz

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen: Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker. In einer zweiten Schüssel die flüssigen Zutaten verquirlen: Eier, Öl bzw. flüssige Butter, Joghurt bzw. Buttermilch. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben. Alles kurz (!), aber kräftig miteinander verrühren.

Den Teig nach Belieben verfeinern (siehe Tipps). Mit einem Löffel in ca. 12 Papier- oder Silikonförmchen füllen (zu etwa zwei Dritteln); diese am besten zusätzlich auf ein Muffinblech stellen.

Muffins je nach Größe ca. 20-24 Minuten backen.

Topping:

400g Frischkäse
Abrieb von 2 Limetten
Mit dem Saft einer Limette und Zucker abschmecken.