Gebratenes Meerschweinchen mit Salzkartoffeln

Gebratenes Meerschweinchen, angerichtet mit Beilagen

Dies ist ein traditionelles Gericht der peruanischen Küche, dort unter dem Namen „Cuy chactado“ bekannt und das dortige Nationalgericht. Ich „reiche“ dieses Rezept nur durch, da es in Deutschland verboten ist, Meerschweinchen zuzubereiten. Man braucht dazu einen Sachkunde-Nachweis, um Meerschweinchen zu töten. Das Rezept jedoch klingt lecker. Eine Bekannte, die in Peru gearbeitet hat, sagte mir, dass das hervorragend schmeckt.

In der Andenregion werden die Cuy genannten Meerschweinchen nachweislich seit etwa 900 v. Chr. gegessen. Diese Meerschweinchen werden für die Zubereitung gezüchtet und sind nur über Zuchtbetriebe zu kaufen. Sie sind nicht über den normalen Haustierhandel erhältlich. In Peru werden im Jahr etwa 65 Millionen Meerschweinchen gegessen.

Cuy chactado ist ein überliefertes Rezept für eine spezielle Zubereitungsart. Das Meerschweinchen wird ausgenommen und im Ganzen zubereitet – ähnlich wie ein Huhn. Das Fleisch wird mit Gewürzen eingerieben, wobei Cayennepfeffer und Salsa eine wichtige Rolle spielen. Das Meerschweinchen wird mit den Gewürzen einige Stunden mariniert. Dann wird es in der Pfanne angebraten, wobei es während des Bratens mit einem flachen Stein beschwert wird.

Das Cuy wird üblicherweise im Ganzen inklusive Kopf auf dem Teller angerichtet. Es wird mit Salzkartoffeln und Salsa-Sauce serviert.

Es gibt Rezept-Variationen, bei der das Tier mit Chili und kleinen, heißen Kieselsteinen gefüllt wird. Es wird dann gekocht oder auf einem Grillspieß ähnlich wie ein Spanferkel gegrillt. In Peru hat jede Andenregion eigene Rezepte für die Zubereitung von Meerschweinchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Meerschweinchen
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geröstete Erdnüsse
- 100 g Salzcracker
- 100 ml Wasser
- 300 ml Salsa-Sauce
- Cayennepfeffer
- Salz
- 12 Kartoffeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Marinierzeit 2–3 Std. | Garzeit 40 Min.

Knoblauchzehen schälen und mit der Gabel oder in einer Knoblauchpresse zerdrücken. In eine Schale geben. 150 ml Salsa-Sauce dazugeben und gut vermischen.

Fertig vorbereitete Meerschweinchen mit Cayennepfeffer und Salz einreiben. Mit einem Küchenpinsel mit der Knoblauch-Salsa-Sauce-Mischung bestreichen. Auf zwei Teller geben und im Kühlschrank 2–3 Stunden marinieren.

Meerschweinchen aus dem Kühlschrank nehmen. Öl in zwei Pfannen erhitzen und Meerschweinchen auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils etwa 20 Minuten braten.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln 15 Minuten darin garen. Herausnehmen, in grobe Stücke zerteilen und auf einen Teller geben. Warmstellen.

Ebenfalls währenddessen Erdnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Wasser und restliche Salsa zugeben. Cracker in die Sauce geben, darin auflösen und alles gut vermischen. Sauce abschmecken, eventuell mit Salz, Pfeffer und Tabasco nachwürzen.

Meerschweinchen aus den Pfannen nehmen. Jeweils im Ganzen oder in zwei Hälften geteilt auf zwei Teller geben. Kartoffeln dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Eine Variante für ein frittiertes Meerschweinchen als Video (spanisch).

Foto: © argentinalife.net