Cassavasalat (4 Personen)

3 Cassavas (Maniok)
1 Tl Öl
½ Zwiebel gewürfelt
1 Chilischote gewürfelt
1 Stange Staudensellerie gewürfelt
150g grüne Bohnen in kleinen Stücken
250g Kürbis
1 El Zucker
Saft einer Zitrone
1 Gurke
2 rote Zwiebeln gewürfelt
Weißweinessig
6 El Mayonnaise
1 rote Paprikaschote gewürfelt
4 saure Gurken gewürfelt
Salz, Pfeffer

Cassava schälen, würfeln und in Salzwasser garkochen. Öl erhitzen und die Würfel der ½ Zwiebel und die Chilischoten anbraten, dann den Sellerie hinzufügen. Die grünen Bohnen kochen. Alle Zutaten abkühlen lassen und vermischen.
Kürbis schälen und reiben, mit Zucker und Zitronensaft mischen.
Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
Rote Zwiebel salzen und mit Essig verrühren, 30 Min. ziehen lassen.
Kürbis und Zwiebeln abtropfen lassen.
Alle Zutaten vermischen und die Mayonnaise unterheben.

Erdnussbutterkekse aus Surinam

Zutaten

- 75gr Margarine
- 75gr Erdnussbutter
- 120gr Zucker
- 150gr Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- Vanillezucker
- einige ungesalzene Erdnüsse

Margarine, Zucker , Erdnussbutter und Vanillezucker zusammenrühren. Ei dazu geben und anschließend das gesiebte Mehl mit dem Backpulver. Kügelchen formen, etwas platt drücken und mit einer halben Erdnuss verzieren.

Bei 180° C Umluft ca. 12-15min backen.

Anneli Vollprecht

Surinamische Geflügelpastete mit Gurkensalat

ZUTATEN GEFLÜGELPASTETE

für den Teig:

- 225 g Butter oder Margarine
- 0,5 kg Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- ca. 200 ml kaltes Wasser

für die Füllung:

- 1 kg Hühnerbrust
- 125 g Butter oder Margarine
- 3 Büchsen gemischtes Gemüse; Erbsen und Möhrchen a 432 g
- 1 Esslöffel Kapern
- 2 große Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2-3 Brühwürfel
- 2 Zweige Liebstöckel
- 4 Pimentkörner
- 3 hartgekochte Eier
- Öl
- Ketchup- (nicht der deutsche, sondern der asiatische)
- Tomatenpüree
- Etwas Zucker und Salz

Zubereitung Teig: Butter schaumig rühren. Während dem Rühren schrittweise das Wasser zugeben bis alles Wasser aufgenommen ist. Mehl und Backpulver sieben und zufügen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine ca. 33 x 25 cm eingefettete feuerfeste Form mit einem Teil des Teiges auskleiden.

Zubereitung Füllung: Die Hühnerbrust mit 200 ml Wasser kochen und einen Brühwürfel, Liebstöckel und Pimentkörner dazugeben. Das Geflügel in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Öl und einem Stückchen Butter oder Margarine Zwiebel und Knoblauch frittieren, schwarzen Pfeffer, Ketchup und Tomatenpüree darin vermengen und dann das Fleisch mit braten. Das Mischgemüse dazugeben und weiterkochen lassen. Die geschnittenen Gewürzgurken und Kapern zufügen, mit einem Brühwürfel, 1TL Zucker und etwas Salz abschmecken. Als letztes die fein geschnittenen Liebstöckelzweige zugeben. Die Fülle in die ausgekleidete Form geben. Mit den in Scheiben hart gekochten Eiern verzieren und mit dem restlichen ausgerollten Teig bedecken. Den Rand hübsch runden und glätten und die Pastete goldbraun bei mittlerer Hitze im Backofen backen. Zusatz: Wenn gewünscht, kann auch etwas Mais mitverwendet werden. Anstelle von Huhn kann auch eine andere Fleischsorte oder Fisch verwendet werden.

ZUTATEN GURKENSALAT

- 2 Salatgurken
- 1EL brauner Zucker,
- 750 ml Essig
- 250 ml Wasser
- 2 EL Sambal Oelek
- 2 TL Knoblauchpulver

Essig und Wasser erhitzen, den Zucker darin auflösen. Sambal Oelek und Knoblauchpulver mit der Essigmischung anrühren und hinzugeben. Die Marinade einige Stunden ziehen lassen. Die Salatgurken mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. So viel von der Marinade über die Gurken geben, dass diese ganz bedeckt sind. Die Gurken eine halbe Stunde ziehen lassen, aus der Marinade nehmen und servieren.

Bara (4-6 Personen)

1 kg Weizenvollkornmehl,
500 g feines Mungobohnenmehl,
6 Knoblauchzehen,
1 ½ Tl Salz,
½ Tl Kurkuma,
½ scharfe Chilischote,
2 Tl gem. Kreuzkümmel,
1 Tl Backpulver,
1 Tl Natron,
1 El Öl, etwas Wasser,
400 g Blattspinat,
1l neutrales Öl zum Frittieren

Mungobohnenmehl mit etwas Wasser über Nacht einweichen. Knoblauch schälen und zerdrücken, Chilischote ohne Kerne klein würfeln. Das eingeweichte Mungobohnenmehl abtropfen lassen. Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen, am Ende 1 El Öl einkneten.
Den Teig 2 Stunden ruhen lassen. Öl erhitzen. Kleine flache, runde Kuchen mit einem Loch in der Mitte formen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Goegerie (4 Personen)

500 g Kichererbsen (aus der Dose),
1 Zwiebel,
4 Knoblauchzehen,
1 scharfe Chilischote,
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel,
Salz,
Öl
Knoblauch und Chilischote fein hacken, Zwiebel klein würfeln, Kichererbsen abtropfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Chili und Knoblauch darin anschwitzen und die Kichererbsen dazugeben. 8-10 min. unter ständigem Rühren braten. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Fleischbällchen Masala (4 Personen)

500 g gemischtes Hackfleisch,
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde,
25 ml Milch,
1 ½ Tl gewürfelte Zwiebel,
1 Tl gehackte grüne Chilischote,
2 zerdrückte Knoblauchzehen,
2 Tl Instantbrühe,
1 Ei,
5 Tl Öl,
1 Tl Masalagewürz,
2 gewürfelte Tomaten,
200 ml Wasser

Brot in Milch einweichen und zum Hackfleisch geben. Mit 1 Tl Zwiebel, Chili, Knoblauch, Brühe und Ei verkneten. Bällchen formen und in heißem Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Bratensatz ½ Tl Zwiebel, Masala und Tomaten anschwitzen. Mit Wasser ablöschen und die Hackbällchen dazugeben. 15 min. köcheln lassen.

Frikadel Djawa (15-20 Stück)

2 Cassava (Maniok) gekocht,
125 g gemischtes Hackfleisch,
½ gehackte grüne Chilischote,
1 Tl Salz,
1 Tl Tomatenmark,
1 gehackte Zwiebel,
2 zerdrückte Knoblauchzehen,
2 Eier (verrührt),
Öl

Cassava zerstampfen, Hackfleisch mit Chili, Salz und Tomatenmark vermischen. Öl erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch und Hackfleisch dazugeben. Krümelig braten und etwas abkühlen lassen. Die Fleischmasse und Eier mit der Cassava gut verkneten. Bällchen formen in Öl braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelsalat mit roter Bete (4 Personen)

250 g gekochtes Hühnerfleisch (optional),
1 kleines Glas rote Bete (süßsauer),
6 kalte gekochte Kartoffeln,
1 geschälter säuerlicher Apfel,
2 Tl Silberzwiebeln,
4 süß-saure Gurken,
1 Zwiebel,
Mayonnaise,
Pfeffer,
Salz,
gemischte Kräuter

Zutaten mischen. Mayonnaise würzen und über die Salatzutaten geben.

Mariannes Avocado Creme Surinam süß

5 reife frische Avocados,
Saft von 2 Zitronen,
½ Tl Korianderpulver,
3 Bio-Orangen (davon 1 auspressen),
50 g Schlagsahne,
3 gehäufte El Puderzucker,
1 Schuss Cointreau,
Minze

Das ausgelöste Avocado-Fruchtfleisch zu Mus zerdrücken und mit Zitronensaft und Koriander vermischen. Saft einer Orange hinzufügen und 1 El Schlagsahne. Die beiden anderen Orangen filetieren und in eine Glasschüssel geben, Orangenschale reiben und dazugeben, Puderzucker unterrühren, restliche Sahne dazugeben. Zum Schluss die Orangenfilets, die mit einem Schuss Cointreau versetzt wurden, zugeben und alles umsichtig vermischen. Mit Minze dekorieren.

Baka bana - ausgebackene Bananen (4 Personen)

3 große reife Kochbananen,
100 g Weizenmehl,
1 Tl Backpulver,
175 ml Wasser,
1 Tl Zucker,
1 Prise Salz,
Öl zum Ausbacken

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Bananen in lange dünne Scheiben schneiden und durch den Teig ziehen. Die Scheiben einzeln im heißen Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm servieren.

Blokmout (Kokoskuchen)

400 g Weizenmehl,
200 g Zucker,
125 g Butter,
1 Kokosnuss (incl. Wasser) oder 500 g Kokosraspeln plus Wasser,
2 El Backpulver,
½ Tl Zimt,
½ El Rosenwasser,
½ El Vanillearoma

Kokosnuss öffnen und das Wasser auffangen, Fruchtfleisch reiben. Aus der geriebenen Kokosnuss, dem Wasser und den restlichen Zutaten einen glatten Teig herstellen. In die gefettete Kastenform geben und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 45 min. hellbraun backen. Wenn Koksraspeln verwendet werden, soviel Wasser hinzugeben, dass ein zähfließender Teig entsteht.

Mango-Mousse Surprisa (8 Personen)

7 Eigelb,
140 g Zucker,
½ kleine Vanilleschote auskratzen,
1 Tl abgeriebene Schale einer Bio-Limette,
7 Blatt Gelatine,
400 ml Maracujasaft,
440 g Schlagsahne,
1 Prise Zimt,
5 Mangos,
250 g Papaya-Fruchtfleisch,
400 g Honigmelone,
1 Passionsfrucht,
2 Orangen,
1 El Honig,
16 cl Calvados

Eigelbe, Zucker, Vanille und Limettenschale in einer vorgewärmten Schüssel schaumig rühren und die in lauwarmem Wasser eingeweichten Gelatineblätter in die geschlagene Eiermasse geben. Langsam den kalten Maracujasaft dazu fließen lassen und mit dem Schneebesen zu einer feinen Creme rühren. Die geschlagene Sahne unter die Creme schlagen. Die Creme in kleine Gläser füllen und mit Zimt garnieren, kühl stellen. Mango, Papaya und Melone würfeln, eine der Orangen filetieren, zerkleinern und dazugeben. Die andere Orange und die Limette auspressen und mit Honig und Calvados vermischen. Diese Soße auf die Creme in den Gläschen geben. Kühl stellen und ganz zum Schluss die Früchte verteilen und mit je einer Scheibe Passionsfrucht garnieren.

GETRÄNKE

Ginga biri (Ingwerbier / Ginger Ale) (2 Liter)

200g frischer Ingwer (geschält und gerieben),
2 l Wasser,
150 g weißen Zucker,
10-15 Nelken,
1 El Zitronensäure,
1 El Mandelessenz oder Mandelaroma

Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, den Ingwer dazu geben und ca. 10-15 min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Nelken, Zitronensäure und Mandelessenz unterrühren. Abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Im Kühlschrank aufbewahren.

Mango Getränk (4 Personen)

4 Mangos,
3 El Zucker,
½ l Wasser,
3 El Zitronensaft
Mangos schälen und pürieren. Mit Wasser, Zucker und Zitronensaft mischen und kühl stellen. Mit Eiswürfeln servieren.