



# Chakalls

Sudaka



Südamerikanische  
Trendküche

# Inhalt



Vorwort 6



Heiß, kalt, roh - Suppen,  
Salate & Ceviche 8



Auf die Hand - Fast Food  
& »Minutas« 38





Für den kleinen und zum  
**großen Hunger** dazu 60

Parrilla, Asado und Co. -  
**Fleisch, Fisch & Saucen** 88

**Desserts** und Süßigkeiten 122



Getränke 148

Warenkunde 168

Einkaufsführer 173

Register 174





# Vorwort

Werden auch Sie ein Sudaka! »Sudaka« ist der Schimpfname, den die spanischen Eroberer uns Südamerikanern verpasst haben. Dieses Schandwort möchte ich umwerten zum Ehrentitel! Ich verbinde mit den Sudakas die lockere Art der Südamerikaner, ihr Improvisationsvermögen, ihre Familienverbundenheit und ihr Talent zum Feiern: drei Südamerikaner, ein Grill, und etwas zu essen – das ist eine Party!

Der Name für das Restaurant Sudaka in Berlin, aus dem die folgenden Rezepte stammen, stand für mich schon fest, lange bevor die Location in der Schöneberger Goltzstrasse gefunden war. Genauso der Titel für dieses Buch. Denn südamerikanisch kochen ist viel mehr als die Zubereitung von Rezepten, es ist eine Lebenseinstellung!

Diese Lebenseinstellung werden Sie in diesem Kochbuch kennenlernen und dabei einen Einblick in die große Weite der südamerikanischen Küche bekommen. Doch das Wichtigste überhaupt ist: Spaß haben, Dinge geschehen lassen und das Feiern nicht vergessen.

Keine Angst, südamerikanische Küche ist nicht nur Fleisch vom Grill, obwohl der Eindruck durch uns Argentinier gerne vermittelt wird. Perus Nationalgericht Ceviche mit roh mariniertem Fisch ist im Sudaka die beliebteste Vorspeise, gefolgt vom Salat Rio de la Plata. Auch Empanadas, die Snacks oder Zwischengänge, die in fast allen südamerikanischen Ländern zubereitet werden, verwandeln zusammen mit einer Caipirinha jede Party in eine fiesta brasil.

Ein ganz wichtiges Utensil in der südamerikanischen Küche ist der Grill. Das Geheimnis des Sudaka-Grillens ist die vergleichsweise niedrige Temperatur. Im Gegensatz zu unseren nordamerikanischen Nachbarn produzieren wir nämlich keine schwarzen Grillstreifen, sondern sanft goldbraun karamellisierte Grillspuren. Also auch hier: Gelassen bleiben! Ein südamerikanisches Rinderfilet braucht eben 15 Minuten. Doch auch hier geht es fleischlos – zum Beispiel mit unserem gegrillten Oktopus, der so butterzart ist, dass er auch Tintenfischhasser überzeugt!

In dem Kapitel über südamerikanische Getränke erfahren Sie übrigens, dass wir beim Caipirinha, dem im Sudaka beliebtesten Cocktail, durchaus experimentierfreudig sind. Ob Ananas, Mango oder Melone – alles wird mit Cachaça und Eis vermengt. Der alkoholfreie Sommerdrink schlechthin ist bei uns Chicha Morada – peruanische Maislimonade. Und wenn wir schon in Peru sind, darf auch das Rezept für den Pisco Sour nicht fehlen.

Hier noch ein ganz wichtiger Tipp, wenn Sie wie ein Sudaka genießen möchten: Kochen und essen Sie nicht allein! In Südamerika ist gemeinsames Essen ein ganz wichtiges Ritual, bei dem Familie und Freunde sich um einen Tisch versammeln. Das werden auch schnell mal 14 Personen – und genau dann ist besonderes Improvisationstalent gefragt ...

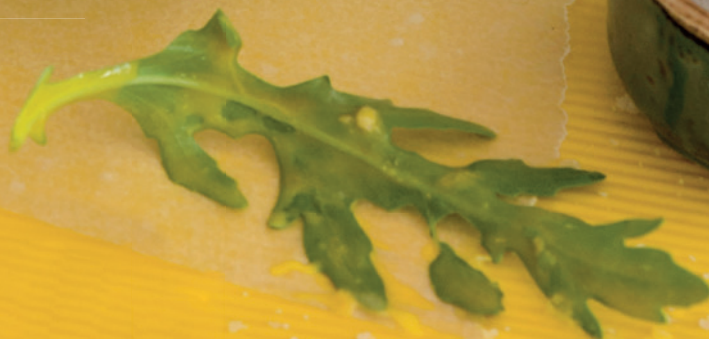
Mit diesem Buch lernen Sie hoffentlich nicht nur wie ein Sudaka zu kochen, sondern auch die ultimative Gelassenheit und Freude am Feiern.













# Ensalada

## » Río de la Plata «

### Argentinischer Salat mit grünen Bohnen, Eiern und Palmherzen

Dieses Rezept ist ein Klassiker aus Buenos Aires. »Río de la Plata« bedeutet auf Spanisch »Silberfluss« und bezeichnet den Mündungstrichter der beiden südamerikanischen Ströme Paraná und Uruguay; die argentinische Hauptstadt liegt an seinem südlichen Ufer.

#### ZUTATEN

#### FÜR DEN SALAT

2 Handvoll grüne Bohnen  
Eiswasser zum Abschrecken  
1 Kopf grüner Salat  
(besser noch eine Mischung verschiedener Blattsalate)  
1 Möhre  
1 Rote Bete  
100 g Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
2 wachweich gekochte Eier  
3–4 Palmherzen (aus der Dose)  
2 EL Zuckermais (aus der Dose)  
Salz

#### FÜR DAS DRESSING

½ Mango  
½ rote Chilischote  
(oder einige Spritzer Tabasco)  
Saft von ½ Limette  
(mehr nach Belieben)  
1 TL Honig  
80–100 ml Olivenöl  
Salz



**4 PERSONEN**



**ZUBEREITUNG**

30 Minuten

- 1 Für den Salat die Bohnen putzen, entfädeln und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den grünen Salat in mundgerechte Stücke zupfen.
- 2 Die Möhre schälen und grob raspeln. Die Rote Bete schälen und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Eier pellen und achteln. Die Palmherzen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
- 3 Für das Dressing die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und grob würfeln. Die Chilischote längs halbieren, nach Belieben entkernen – dann ist sie milder – und ohne Stielansatz ebenfalls würfeln. Mango- und Chiliwürfel, Limettensaft und Honig in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dabei so viel Olivenöl dazugeben, bis das Dressing schön cremig ist. Mit Salz und nach Belieben mit mehr Limettensaft abschmecken.
- 4 Den Salat in einer großen Schüssel anrichten und mit etwas Dressing beträufeln. Bohnen, Möhrenraspel, Rote-Bete-Streifen, Kirschtomatenstücke, Zwiebelstreifen, Palmherzenscheiben und Mais dazugeben. Alles gut mischen und mit dem Dressing beträufeln.
- 5 Die Ensalada »Río de la Plata« mit den Eierachteln garnieren und servieren.



# Dorada patagónica con chimichurri

Hier wird die Chimichurri nicht als Sauce oder Dip, sondern als Marinade eingesetzt, die dem Fisch zusätzlich Aroma und etwas Säure gibt.

## Patagonische Dorade mit Chimichurri

### ZUTATEN

1 Portion Chimichurri  
(Rezept s. S. 119)  
4 Doraden  
(à ca. 300 g; küchenfertig)  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Koriandergrün  
Salz und Pfeffer  
aus der Mühle

### AUSSERDEM

4 große Streifen Grill-Alufolie  
Holzkohle- oder Gasgrill



**4 PERSONEN**



**ZUBEREITUNG**

40 Minuten

- 1 Die Chimichurri ohne die Petersilie nach Rezept zubereiten, dabei die Essig- und Ölmenge um etwa die Hälfte reduzieren.
- 2 Im Grill ein Feuer anzünden. Die Doraden innen und außen unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut auf beiden Seiten schräg 2- bis 3-mal ganz leicht einritzen – das Fischfleisch sollte nicht beschädigt werden. Die Doraden außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräuterstängeln füllen.
- 3 Die Alufolienstreifen auf der Arbeitsfläche auslegen und jeweils 2 EL Chimichurri in der Mitte verteilen. Die Doraden darauflegen und weitere 2 EL der Sauce aufstreichen. Die Alufolie über den Fischen zu Päckchen formen, dabei die Ränder gut verschließen.
- 4 Wenn die Kohlen gut durchgeglüht sind und sich außen eine weiße Ascheschicht gebildet hat, die Doraden in den Päckchen auf dem heißen Grill direkt über der Glut insgesamt 14–16 Minuten grillen, dabei die Päckchen hin und wieder vorsichtig wenden.
- 5 Die Dorada patagónica con chimichurri auf Teller verteilen und in den leicht geöffneten Päckchen servieren (Vorsicht! Beim Öffnen entweicht heißer Dampf.). Die restliche Chimichurri separat dazu reichen.

**DIE GRILL-ALUFOLIE IST ETWAS STABILER UND BREITER. SIE KÖNNEN NATÜRLICH AUCH GEWÖHNLICHE ALUFOLIE NEHMEN, IM ZWEIFEL MÜSSEN SIE ZWEI STREIFEN ANEINANDERSTÜCKELN. ANSTELLE DER CHIMICHURRI KÖNNEN SIE DIE DORADE AUCH MIT JEWEILS 4 BIO-ZITRONENSCHNITZEN BELEGEN UND EIN WENIG KRÄFTIGER MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. TOLL SCHMECKT SIE AUCH MIT ESTRAGON UND SALBEI GEFÜLLT.**







Chakalls südamerikanische Küche im Berliner Restaurant Sudaka steht für intensive Geschmackserlebnisse und die Lust am gemeinsamen Genießen.

In diesem Buch hat der Fernsehkoch seine besten Rezepte versammelt – vom peruanischen Klassiker Ceviche über südamerikanische Snacks, Grillgerichte und andere Köstlichkeiten bis hin zu originellen Süßspeisen und exotischen Cocktails.

**Frisch, bunt, aromatisch  
und voller Lebensfreude!**



Besuchen Sie uns im Internet  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

19,95 € [D] 20,60 € [A]  
ISBN 978-3-8310-2660-9



9 783831 026609