

## M3 Back-Rezept aus Paraguay: Chipa

Was passt besser zur Aktion „5000 Brote“ als gemeinsam etwas aus Paraguay zu backen? Im Internet finden sich vielfältige Rezeptideen (v.a. auf Spanisch). Ein einfaches und besonders typisches Gebäck ist Chipa. Chipa werden in ganz Paraguay gegessen. Es gibt sogar einen Nationalfeiertag, der diesem gehaltvollen Gebäck gewidmet ist. Die Ureinwohner backten zerriebenen Maniok (ichipa: zusammengedrückte Masse) in Blättern in heißer Asche. Mit den Kolonist\*innen kamen die Viehwirtschaft und damit die anderen Bestandteile des heutigen Chipa nach Paraguay.

### Zutaten:

- 1 Kilo Maniokmehl (heißt auch Maniokstärke, gibt es in Bio-Supermarkt, Reformhaus oder großen Supermärkten)
- 250 g Schmalz (oder Margarine, Sonnenblumenöl, Butter)
- 5 Eier
- 500 g Queso Paraguay (gibt es bei uns nicht, Tipp: häftig Kuhmilch-Frischkäse und geriebenen Gouda mischen)
- 200 ml Vollmilch
- 1 Teelöffelchen Anis
- 1 Teelöffel Salz

### Zubereitung:

1. Die Eier in eine Schüssel geben und sehr gründlich mit dem Handrührgerät verrühren.
2. Die Butter in Würfeln zu den Eiern geben und gründlich verrühren.
3. Salz und Anis untermischen.
4. Maniokstärke hinzugeben und weiter mischen bis der Teig gleichmäßig ist. Gegebenenfalls etwas Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Der Teig soll nicht an den Fingern kleben bleiben, aber auch nicht zu trocken sein.
5. Den Käse dazugeben und weiter kräftig durchkneten.
6. Chipas nach Belieben formen, als kleine Donut-Kringel, als Röllchen oder in kleinen Muffinförmchen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft) 20-25 Minuten leicht goldbraun backen.

Guten Appetit! Pekaruporänte! (Guarani)