

Bolivien

Salteñas – ein währschaftes Znüni

Nach einer Legende verdankt das bolivianische Leibgericht Salteña seinen Namen einer Flüchtlingsfrau aus der argentinischen Kleinstadt Salta. Sie soll vor fast 200 Jahren das Rezept für die schmackhafte Teigtasche ins nördliche Nachbarland gebracht haben.

TEXT: KARL SCHULER BILD: PAOLA LAMBERTIN



Vorsicht – die saftige Füllung könnte heiss sein

Nur wer mit den Landesverhältnissen nicht vertraut ist, bestellt sie erst nach dem Mittag. Denn die warme, gefüllte Teigtasche ist dann nirgendwo mehr erhältlich. Die Salteña wird in ganz Bolivien als Znüni hoch geschätzt und ist so nahrhaft, dass sie für uns eigentlich ein Mittagessen ersetzt. Die beliebte Zwischenmahlzeit wird während des ganzen Vormittags an jedem Essstand am Strassenrand und in jedem kleinen

Restaurant angeboten. In den in Familientradition geführten *Salteñerías* schmecken sie am besten. Deren verführerische Duft weht einem schon von Weitem entgegen.

Von den ähnlichen *Empanadas* in den Nachbarländern Chile und Argentinien unterscheidet sich die Salteña vor allem dadurch, dass sie saftiger ist und mit Ají – dem zur Paprika-Familie gehörenden Chili – zubereitet wird. Ausserdem werden der Füllung nebst vielen Gewürzen Kartoffeln, Gemüse und meist Huhn- oder Rindfleisch beigefügt. Die fleischlose Variante (siehe Rezept) ist ein Zugeständnis an die neuen Ernährungspraktiken. Gegessen wird die saftige Salteña mit den Händen und es braucht mindestens fünf Servietten, um ein Missgeschick zu verhindern.

Wie die Salteña nach Bolivien kam, ist zwar nicht klar erwiesen. Bereits die Spanier haben die *Empanadas* in die südamerikanischen Kolonien mitgebracht. Den Namen und die spezielle Zusammensetzung soll die bolivianische Spezialität einer aus dem nordargentinischen Salta geflüchteten Señora verdanken. Anlässlich der politischen Wirren nach der Unabhängigkeit am Anfang des 19. Jahrhunderts soll sie diese Variante der *Empanadas* nach Bolivien eingeführt haben. Die Spezialität wurde kurzerhand nach dem Herkunftsort der Köchin bezeichnet. Ob sich die Geschichte beweisen lässt oder nicht – dem verführerischen Geschmack der Salteña tut dies keinen Abbruch.

➔ magazin-humanite.ch/rezepte

REZEPT

Für ca. 12 Salteñas

Teig: 600 g Mehl, 2 EL Zucker, 1 EL Salz, 200 g weiche Butter, 1,5 dl heisses Wasser

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten und kurz ruhen lassen.

Füllung: 2 EL Öl, 1 Zucchini, 1 Peperoni, 2 Zwiebeln, 1 Dose Tomaten (oder 4 saftige Tomaten in Würfel geschnitten), 3 Esslöffel Ají gemahlen (eine bestimmte Chilisorte, die ihren Ursprung in den Andenregionen hat), als Ersatz: 1 EL Cayennepfeffer und 1 EL Paprika, 1–2 dl Bouillon, 2 EL Zucker, 1 EL Oregano, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Salz, 1 Prise Zimt, 1 Prise Kümmelpulver, 200 g tiefgekühlte Erbsen, 2 EL Rosinen, 1 Bund gehackte Petersilie, 3 gekochte Eier und 2 Kartoffeln, in Stückchen geschnitten, 100 g entsteinte Oliven (pro Salteña eine)

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und anschliessend in Öl andünsten. Danach kommen die Tomaten hinzu sowie die Gewürze. Mit der Bouillon ablöschen und zu einer dickflüssigen Sauce einkochen. Erbsen, Rosinen und die gehackte Petersilie am Schluss beifügen.

Aus dem Teig ca. 5 cm grosse Kugeln formen und auswallen. Auf jedes Teigstück ein Esslöffel Füllung, ein Stückchen Ei, ein Stückchen Kartoffel und eine Olive geben. Die Teigtasche wird fest zusammengeklappt und die Ränder eingedreht. Mit dem eingedrehten Rand nach oben auf ein Backblech stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 15–20 Minuten backen.

