Gefüllte Kartoffeln
Papas relleñas

Papas Rellenas sind ein traditionelles peruanisches Gericht, das aus gefüllten und frittierten Kartoffeln besteht.
Papas Rellenas werden oft mit einer Zwiebel-Salsa oder Salsa Criolla serviert, die aus roten Zwiebeln, Limettensaft, Salz und Pfeffer besteht.

Herkunft: Peru
Kategorie: Hauptspeisen, Kartoffelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

2 Kilogramm Kartoffel(n)
2 Zwiebel(n)
5 Zehen(n) Knoblauch
2 Ei(er) hartgekocht
3 Ei(er)
6 Oliven schwarz, ohne Stein
5 Karotte(n)
4 EL Tomatenmark
100 g Erbsen frisch
1 EL Rosinen
2 EL Öl für die Füllung
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 EL Kreuzkümmel
1 TL Oregano
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Öl zum Ausbacken



Gefüllte Kartoffeln

Vorbereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salz kochen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und hacken. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
Die Füllung vorbereiten:
Zwei EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten, das Fleisch dazugeben und unter Rühren andünsten. Tomatenmark, Erbsen, Rosinen und Möhren hinzufügen. Abschmecken mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel und Oregano nach Geschmack. Die Gemüsebrühe nach bedarf zugießen. Anbraten, bis es gut durchgebraten ist. Die hart gekochte Eier in Viertel schneiden. Bei den rohen Eiern das Eigelb und Eiweiß trennen.

Zubereitung

Die Kartoffeln noch warm mit einem Kartoffelstampfer fein pürieren und 3 Eigelb beifügen und gut mischen mit den Händen durchkneten. Eine Handvoll Kartoffelmasse flach formen, auf die Mitte 1 bis 2 El Füllung, ein viertel Eier undOliven darauf geben und zumachen. Daraus werden

© 2026 coquina.de

Laibchen geformt. Die gefüllten Laibchen werden im Schnee Ei gewendet. Reichliches Öl erhitzen, die gefüllte Kartoffeln mit einer Schaumkelle hineingeben und goldbraun ausbacken. Bräunen sie zu schnell, die Temperatur etwas reduzieren. Die fertigen gefüllte Kartoffeln zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und heißservieren.

© 2026 coquina.de