

Cuy (Meerschweinchen) Chactado (fritiert)



Zutaten:

- 1x Meerschwein ca. 2-3 Monate alt
- Maismehl
- Limone
- Knoblauchpulver
- Öl

Zubereitung:

Das Meerschweinchen töten indem ihm das Genick durch leichten Zug an Kopf und Hinterbeinen gebrochen wird. Das tote Cuy (Meerschweinchen) dann immer wieder in heißes Wasser tauchen und von den Hinterbeinen beginnend das Fell abziehen.

Im nächsten Schritt die Bauchdecke öffnen und alle inneren Organe entfernen. Auch den Mund des Cuys öffnen und säubern da sich hier häufig Reste verbergen.

Das Cuy nun im ganzen salzen und mit Limone bestreichen, dann 2 Stunden ruhen lassen. Danach mit Knoblauchpulver und wieder Limone bestreichen und das Cuy über Nacht im Kühlschrank (falls einer vorhanden ist) ruhen lassen.

Am folgenden Tag das Cuy in Maismehl wälzen und wieder mit Limone beträufeln.

Zum Mittagessen wird das Cuy nun in heißem Öl für ca. 10 Minuten pro Seite fritiert. Damit das Meerschweinchen komplett mit Öl bedeckt ist kann es in dem heißen Topf mit Öl mit einem Stein beschwert werden.

Serviert wird dieses Gericht mit Karoffeln und einer Soße nach Wahl.

Guten Appetit

