

# Löffelbrot mit Chorizo

8 Personen

1 EL	gesalzene Butter
960 ml	Milch
300 g	Maismehl (in Reformläden erhältlich)
	Salz
2 TL	Backpulver
60 g	geschmolzene Butter
4	Eier, dick aufgeschlagen
1 EL	gerösteter Knoblauch
450 g	einfache Chorizo, klein gewürfel



Den Ofen auf 190 Grad vorheizen und eine mittelgrosse Auflaufform mit Butter einfetten. In einer Stielkasserolle bei mittlerer Temperatur die Milch zum Kochen bringen, nach und nach das Maismehl unter ständigem Rühren einstreuen unditerrühren, bis das Mehl alle Milch aufgesogen hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer grossen Schüssel die Maismehlmischung, Salz, Backpulver und geschmolzene Butter gut miteinander verrühren. Vorsichtig Eier, Chorizo und Knoblauch unterheben. In die Auflaufform geben und etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis die Oberfläche beginnt braun zu werden. Aus dem Ofen nehmen und warm servieren.

Die einfache Chorizo ist eine würzige mexikanische Wurst, die im Vergleich zur spanischen Chorizo kräftiger gewürzt und oft nicht geräuchert ist. Sie eignet sich hervorragend als Füllung für Tacos und Tamales und schmeckt als herzhaftes Frühstück grossartig zusammen mit Rühreiern und Bratkartoffeln.

*Das sogenannte Löffelbrot war jahrhundertlang überall in den Südstaaten beliebt- dank seinem stets verfügbaren Hauptbestandteil, dem Maismehl. Es erinnert an Polenta und ist bei jedem Essen ein guter Ersatz für Kartoffeln oder Reis. Aber wir lieben es besonders mit geräuchertem Schinkenbraten oder Brustfleisch.*

Anita Weilenmann

