



Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Rezept für Tamales (gefüllte Maispäckchen)

Für den Teig (Masa):

400 g Maismehl (Masa Harina, speziell für Tamales)

250 g Schweineschmalz oder Butter

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Ca. 250 ml Hühnerbrühe (oder mehr, je nach Konsistenz)

Für die Füllung:

500 g gekochtes und zerkleinertes Schweinefleisch oder Hähnchen

2 Tassen rote Salsa (Tomaten-Chili-Sauce) oder grüne Salsa (je nach Geschmack)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Verpacken:

20–25 getrocknete Maisblätter (in warmem Wasser eingeweicht, damit sie weich werden)

1. Teig vorbereiten:

Schmalz oder Butter mit Salz und Backpulver schaumig schlagen. Nach und nach das Maismehl untermischen. Hühnerbrühe langsam hinzufügen, bis ein geschmeidiger, leicht klebriger Teig entsteht.

2. Füllung zubereiten:

Fleisch mit Salsa mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Maisblätter vorbereiten:

Die eingeweichten Maisblätter abtropfen lassen und auf einer sauberen Fläche ausbreiten.

4. Tamales formen:

Einen Esslöffel Teig mittig auf ein Maisblatt geben und flach verstreichen. Einen Löffel Fleischfüllung in die Mitte setzen. Das Maisblatt von den Seiten einschlagen und dann unten zusammendrehen, damit die Füllung gut hält.

5. Dämpfen:

Tamales in einem großen Topf mit Dämpfeinsatz aufrecht stellen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und den Deckel schließen. Ca. 1,5 bis 2 Stunden dämpfen, bis der Teig fest ist.

6. Servieren:

Tamales warm servieren, traditionell mit Salsa oder Sauerrahm.



Tipp: Weiche die getrockneten Maisblätter mindestens 30 Minuten in warmem Wasser ein, damit sie flexibel und leicht zu falten sind.

Stell die Tamales beim Dämpfen am besten aufrecht mit der offenen Seite nach oben, so bleiben sie stabil und der Dampf kann gut zirkulieren.

