

# Choros a la Chalaca

## Miesmuscheln nach Chalaca-Art



Los «choros a la chalaca» se preparan en toda la costa peruana. Los «Chalacos» son los habitantes de la provincia Callao. El Puerto de Callao es el puerto principal y más importante de Perú, es el centro del comercio nacional e internacional. Sus habitantes ya siempre eran famosos de ser buenos comerciantes, gente alegre, buenos bailarines y amantes de la buena comida.

Die «Choros a la Chalaca» werden in der gesamten Küstenregion Perus zubereitet. «Chalacos» nennt man die Einwohner des Bezirks Callao. Der wichtigste Hafen Perus, der «Hafen von Callao», ist der Dreh- und Angelpunkt des nationalen und internationalen Handels von und nach Peru. Seine Einwohner waren schon immer bekannt dafür, gute Unternehmer, fröhliche

### Choros a la Chalaca

#### Zutaten für 4 Portionen:

16 Miesmuscheln

2 Zwiebeln

1 Maiskolben  
(alternativ: 1/2 Dose Mais, etwa 150g)

8 Limetten

1 rote Chilischote

1 EL gelbes Chilimus

Petersilie

2 EL Öl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Die Miesmuscheln putzen und gründlich waschen (bereits geöffnete Muscheln wegwerfen) und in einem großen Topf mit reichlich Wasser etwa 15 Minuten kochen, bis sie sich öffnen. Muscheln, die sich beim Kochen nicht geöffnet haben, werden aussortiert. Aus dem Topf nehmen, am besten in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend die Muscheln ganz öffnen, die Hälften trennen und das Muschelfleisch auf einer der Hälften platzieren. Danach das Gemüse vorbereiten. Dafür die Zwiebeln und die Petersilie sehr fein hacken, die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln, die Petersilie, die Chili, das Chilimus und den Saft von 6 Limetten in einer Schüssel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Maiskolben in einem Topf mit reichlich Wasser etwa 15 Minuten gar kochen, abkühlen lassen und die Körner vom Kolben trennen. Mit dem Gemüse vermengen und mit 2 EL Öl abschmecken. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. 2 bis 3 EL Gemüsemischung über jede Miesmuschel geben. Auf jedem Teller 4 Miesmuscheln servieren. Die verbliebenen 2 Limetten vierteln und auf die Teller verteilen.

Cada año en agosto se festeja el «Día del Callao». El 20 de agosto de 1836 le fue concedida la autonomía política al Callao al crearse la provincia. Con motivo de este aniversario anualmente se celebran fiestas y festivales de música y baile. Y claro que no deben faltar las delicias culinarias: los platos de mariscos, pescado, sobre todo los famosos 'choros a la chalaca'.

Menschen, große Tänzer und Liebhaber des guten Essens zu sein. Jedes Jahr am 20. August wird der «Día del Callao» gefeiert. Der Tag, an dem Callao 1836 zur politisch autonomen Provinz ernannt wurde. Anlässlich dieses Jahrestages werden überall Straßenfeste mit Musik und Tanz veranstaltet. Dazu werden kulinarische Köstlichkeiten, frisch aus dem Meer zubereitete Fisch- und

Según la región varían las recetas de los choros (mejillones). Por ejemplo se le puede añadir al relleno de verduras un poco de tomates picados o se le añade como sazón un poco de kió (jengibre). Los «choros a la chalaca» no solo tienen buena pinta, sino también saben deliciosos. Preferiblemente se consumen como entrada o como bocadito, acompañado por un buen Pisco Sour o una cerveza heladita. Para mí durante mis estancias en Perú «una obligación». En Alemania, especialmente en los meses setiembre hasta febrero, los meses en cuales se consigue los choros frescos, pueden sorprender a sus amigos con este plato culinario especial y transportan así el gusto y encanto culinario peruano a cualquier lugar del mundo.

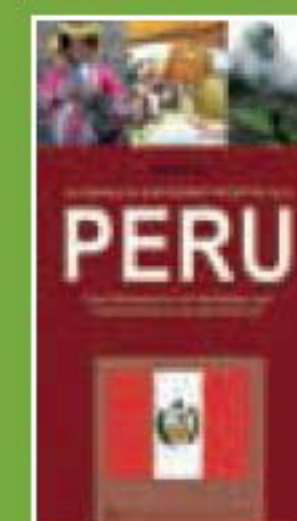
Meeresgerichte serviert, wie die berühmten «Choros a la Chalaca».

Je nach Region wird jedes Rezept etwas abgeändert. Zum Beispiel kann man dem Gemüse auch ein wenig fein gehackte Tomaten (ohne Kerne) beimischen. Oder man würzt das Gemüse zusätzlich mit etwas frischem Ingwer. Jedenfalls sind die «Choros» nicht nur optisch ein Augenschmaus, sie schmecken auch vorzüglich. Am besten geeignet als Vorspeise oder Häppchen zwischendurch, begleitet durch einen «Pisco Sour» oder ein kühles Bier. Für mich in Peru immer ein Muss. In Deutschland, besonders in den Monaten September bis Februar frisch zubereitet, können Sie Ihre Gäste mit Sicherheit auch dafür begeistern. Einen Hauch der peruanischen kulinarischen Atmosphäre erzeugen Sie somit ganz bestimmt!



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.

[www.heidi-schade.de](http://www.heidi-schade.de)



Schade, Heidi:  
Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.  
Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,  
Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.