

# Tacu Tacu



«Tacu Tacu»: ¿De qué plato peruano se trata aquí? Una especialidad peruana, de la que nunca había antes escuchado, ni comido. 2009 por primera vez visité con mi familia el restaurante «TATO» en Barranca – unos 200 km al norte de Lima. Este restaurante era en su día uno de los más conocidos y famosos quienes preparaban el «Tacu, Tacu». Llegué a degustar diferentes variedades de preparación de este plato y me gustaron todas. Sus ingredientes principales son los frejoles y el arroz. Este es uno de los platos típicos de la comida fusión peruana, el cual se prepara con diferentes ingredientes, según la imaginación de los cocineros, como por ejemplo añadiéndole huevos, pollo o mariscos. Frecuentemente también se reemplazan los frejoles por lentejas o garbanzos.

Hay varias teorías sobre el origen de este plato. Una de ellas dice, que el «Tacu Tacu» fue inventado durante la época colonial por los esclavos africanos que trabajaban en las plantaciones de algodón y azúcar en la costa sur del Perú, entre Chincha y Nazca. Los esclavos preparaban los restos de comida del día anterior, agregándole condimentos, arroz o frejoles, hasta formar una masa homogénea que luego era frita en manteca.

El término «Tacu Tacu» probablemente viene del vocabulario quechua, de la palabra «takuy», que significa «mezclar una cosa con la otra».

Este plato igualmente se encuentra en otros países sudamericanos. En Brasil por ejemplo se conoce este plato bajo el nombre «Feijoada», «Congri y Moros y Cristianos» en Cuba, el «Arroz Moro» se encuentra en la República Dominicana y el «Gallo Pinto» en Costa Rica y Nicaragua.

«Tacu Tacu»: was ist das für ein Gericht, habe ich mich gefragt, als ich 2009 das erste Mal mit meiner Familie das Restaurant «TATO» in Barranca – etwa 200 km nördlich von Lima entfernt – besuchte. Das Restaurant war zu jener Zeit wohl eines der bekanntesten und beliebtesten Lokale, die den «Tacu» zubereiteten. Eine für mich damals unbekanntes Speise, die aber schnell meinen Zuspruch fand. Hauptbestandteile dieses Gerichts sind Bohnen und Reis. Heute werden die klassischen Rezepte in der so genannten «neoperuanischen Küche» mit neuen Zutaten und/oder kleinen geschmacklichen Veränderungen variiert, wie zum Beispiel ergänzt durch Rührei, Hähnchenstücke oder Meeresfrüchte. Die Bohnen werden des Öfteren sogar durch Linsen oder Kichererbsen ersetzt.

Es gibt viele Theorien über die Herkunft dieses Gerichts. Eine davon besagt, dass der «Tacu» während der Kolonialzeit von den afrikanischen Sklaven auf den Baumwoll- und Zuckerrohrplantagen an Perus Südküste, zwischen Chincha und Nazca, erfunden wurde. Die Sklaven verarbeiteten die Essensreste des Vortages, ergänzten diese mit Gewürzen und Reis bzw. Bohnen, sodass eine feste Masse entstand, die anschließend mit Butter-schmalz gebraten wurden.

Die peruanische Bezeichnung des «Tacu» stammt vermutlich aus dem Quechua-Vokabular ab, nämlich vom Wort «takuy», das: «etwas miteinander vermischen» bedeutet.

Das Pendant dieses Gerichts in anderen südamerikanischen Ländern ist zum Beispiel die «Feijoada» in Brasilien, der «Congri y Moros y Cristianos» in Kuba, der «Arroz Moro» in der Dominikanischen Republik und «Gallo Pinto» in Costa Rica und Nicaragua.

## Tacu Tacu

Zutaten für 4 Personen

500 g Rote Bohnen (alternativ: Kidneybohnen aus dem Glas)

500 g Reis

1 große Zwiebel, gewürfelt

1 EL gelber Chilimus (siehe Rezept *guia-frankfurt* Januar-Februar 2015)

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Koriander, fein gehackt

1/2 TL Kreuzkümmel

Salz

Pfeffer

Olivenöl zum Braten (alternativ: Schweineschmalz)

## Zubereitung

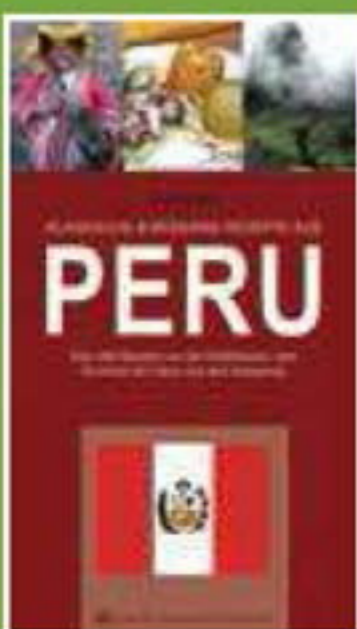
Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Danach das Wasser abgießen und

erneut in reichlich Wasser bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden gar kochen (oder bereits gekochte Bohnen aus dem Glas verwenden). Währenddessen Reis in einem Topf mit reichlich Wasser etwa 10 Minuten gar kochen. Anschließend die Bohnen und den Reis etwas abkühlen lassen. Die Bohnen danach entweder mit einer Kartoffelpresse oder im Mixer zu einer geschmeidigen Masse pürieren. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die gehackte Zwiebel und den Knoblauch dünsten. Das Chilimus und den gehackten Koriander hinzufügen und gut vermengen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Den Reis und die Bohnen dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In einer kleinen Pfanne das Öl oder Butterschmalz erhitzen und je vier Portionen der Masse in die Pfanne geben. Von beiden Seiten leicht anbraten, so lange, bis ein festes «Omelette» entsteht. Den «Tacu» auf vier Teller anrichten, mit zum Beispiel einem Spiegelei oder gebratenen Bananen servieren.



**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-fotografie.de](http://www.heidi-schade-fotografie.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.