

## Pollo a la brasa peruano

### Gegrilltes Hähnchen nach peruanischer Art

El «pollo a la brasa» hoy en día es un icono cultural de la gastronomía peruana. Es el plato más servido en Perú y se sirve tradicionalmente con papas fritas y ensalada. Claro que no debe faltar la salsa de ají amarillo (véase guía-frankfurt enero/febrero 2015). Sobre todo el «pollo a la brasa» une a las familias, es un plato típico para los domingos.

Según dicen el origen de la preparación del «pollo a la brasa», ensartado en una barra de metal – así como se conoce mundialmente – es peruano. En los años 1950, en el distrito de Chaclacayo, a unos 40 km de Lima, tierra adentro, la cocinera del empresario suizo Roger Schuler por primera vez preparó los pollos en una broqueta. Ella sazonaba los pollos con romero, menta, ají y pimienta, ensartaba varios pollos en una barra de metal, para luego hacerlos girar manualmente sobre la brasa de leña del árbol del algarrobo.

Los pollos preparados de esta manera le gustaron tanto a Roger Schuler, que con su amigo y socio nació la idea de profesionalizar este método de preparación. Así que desarrollaron y construyeron un horno con características especiales capaz de girar una barra de hierro que cargaría varios pollos. Esto fue igualmente el principio de la historia del primer restaurante de pollos en Perú: la «Gran-

Das gegrillte Hähnchen hat in der peruanischen Gastronomie mittlerweile Kultstatus erreicht. Es ist das am meisten konsumierte Gericht in Peru, serviert zusammen mit Pommes Frites und Salat. Dazu darf die gelbe Chilisauce (siehe guía-frankfurt Januar/Februar 2015) natürlich nicht fehlen. Besonders gerne wird «pollo a la brasa» sonntags mit der ganzen Familie gegessen.

Der Ursprung dieser Zubereitungsart des weltweit bekannten gegrillten Hähnchens am Spieß kommt angeblich aus Peru und geht in die 1950er Jahre zurück. Im Bezirk Chaclacayo – etwa 40 km landeinwärts von Lima entfernt – bereitete die Köchin des Schweizer Unternehmers Roger Schuler erstmals die Hähnchen auf dem Spieß zu. Sie marinierte die Hähnchen mit Rosmarin, Minze, Chili und Pfeffer und spießte gleich mehrere zusammen auf eine Eisenstange und legte diese über die Feuerstelle aus Johannsbrotbaumholz, so dass man den Spieß per Hand drehen und das Hähnchen knusprig grillen konnte.

Die auf diese Art zubereiteten Hähnchen schmeckten Roger Schuler so gut, dass er mit seinem Schweizer Freund und Geschäftspartner die Idee hatte, diese Methode der Zubereitung zu professionalisieren. Daraufhin



ja Azul», el cual lo han ampliado durante los años y sigue hasta hoy existiendo en el distrito de Chaclacayo. Entonces, como ahora, dice: «Coma tantos pollos a la brasa por un precio fijo». Mis hermanos y yo hasta hacíamos competencias de quien puede consumir la mayor cantidad de pollos. Muchos lectores peruanos de este artículo seguramente conocerán este restaurante y podrán contar algunas anécdotas, donde luego uno hasta se puede «chupar los dedos».

Este método de preparación del «pollo a la brasa» se ha internacionalizado desde mediados del siglo XX a través de los peruanos que emigraron en el extranjero y el cual poco a poco se ha profesionalizado. Cada tercer domingo de julio en Perú se festeja el día del «pollo a la brasa».

entwickelten sie Öfen mit einem Drehgrill. Dies war der Startschuss für das erste Hähnchen-Restaurant in Peru: «Granja Azul», das bis heute noch am Ursprungsort – im Bezirk Chaclacayo – liegt und immer weiter ausgebaut wurde. Damals wie heute heißt es: «Essen Sie zu einem Fest-Preis so viele Hähnchen wie Sie können». Meine Brüder und ich haben dies auch mehrmals ausgenutzt und Wettessen veranstaltet, wer die meisten halben Hähnchen verzehren konnte. Viele peruanische Leser dieses Artikels werden dieses Restaurant sicherlich gut kennen und allerlei Anekdoten erzählen können, bei denen man sich anschließend «die Finger lecken» will.

Diese Grillmethode wurde seit Mitte des 20. Jahrhunderts somit weltweit durch die vielen Peruaner, die ins Ausland ausgewandert sind, weitergetragen und immer mehr professionalisiert. In Peru wird sogar jedes Jahr am dritten Sonntag im Juli der Tag des «Pollo a la brasa» gefeiert.

### Gegrilltes Hähnchen nach peruanischer Art Pollo a la brasa peruano

Zutaten für 4 Portionen:

1 Hähnchen (ca. 1,2 kg)

1/2 kg Kochsalz

4 TL Dunkelbier

1 TL Kreuzkümmel

2 EL Weißwein-Essig

2 TL schwarzer Pfeffer

Rosmarin, nach Belieben

2 EL Oregano

Achiote oder Paprikapulver (verleiht dem Hähnchen die rötliche Farbe)

#### Zubereitung

Das Salz in einer Schüssel mit 500 ml Wasser auflösen. Das Hähnchen säubern und abspülen, für 20 Minuten in das Salzwasserbad legen. Das Bier mit dem Kreuzkümmel, Essig und Pfeffer zu einer Marinade gut verrühren.

Achtung: Aufgrund der Säure der Marinade, das Hähnchen erst kurz bevor es gegrillt wird, mit der Marinade gut – innen und außen – einreiben. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Hähnchen schon anfängt zu "garen". Rosmarin mit Oregano vermengen, etwas davon in die Bauchhöhle geben, mit dem Rest das Hähnchen großflächig einreiben. Anschließend das Hähnchen gut mit Achiote oder Paprikapulver einreiben, damit es die leicht rötliche Farbe während des Grillvorgangs annimmt und die Haut schön kross wird.

Das Hähnchen idealerweise auf einen großen Spieß auffädeln und mit etwas Abstand quer über den Holzkohlegrill auflegen, sodass der Spieß sich drehen kann und das Hähnchen rundum gegrillt wird. Zuhause kann das Hähnchen natürlich auf einen Hähnchenbräter gesteckt werden und für etwa 75 Minuten in den Ofen.

Das Hähnchen danach in vier Stücke teilen und mit Pommes und Salat 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.