



Unter der leicht angetrockneten Oberfläche verbirgt sich feuchtes, zartes, hocharomatisches Fleisch. (2/2012)

BARREADO

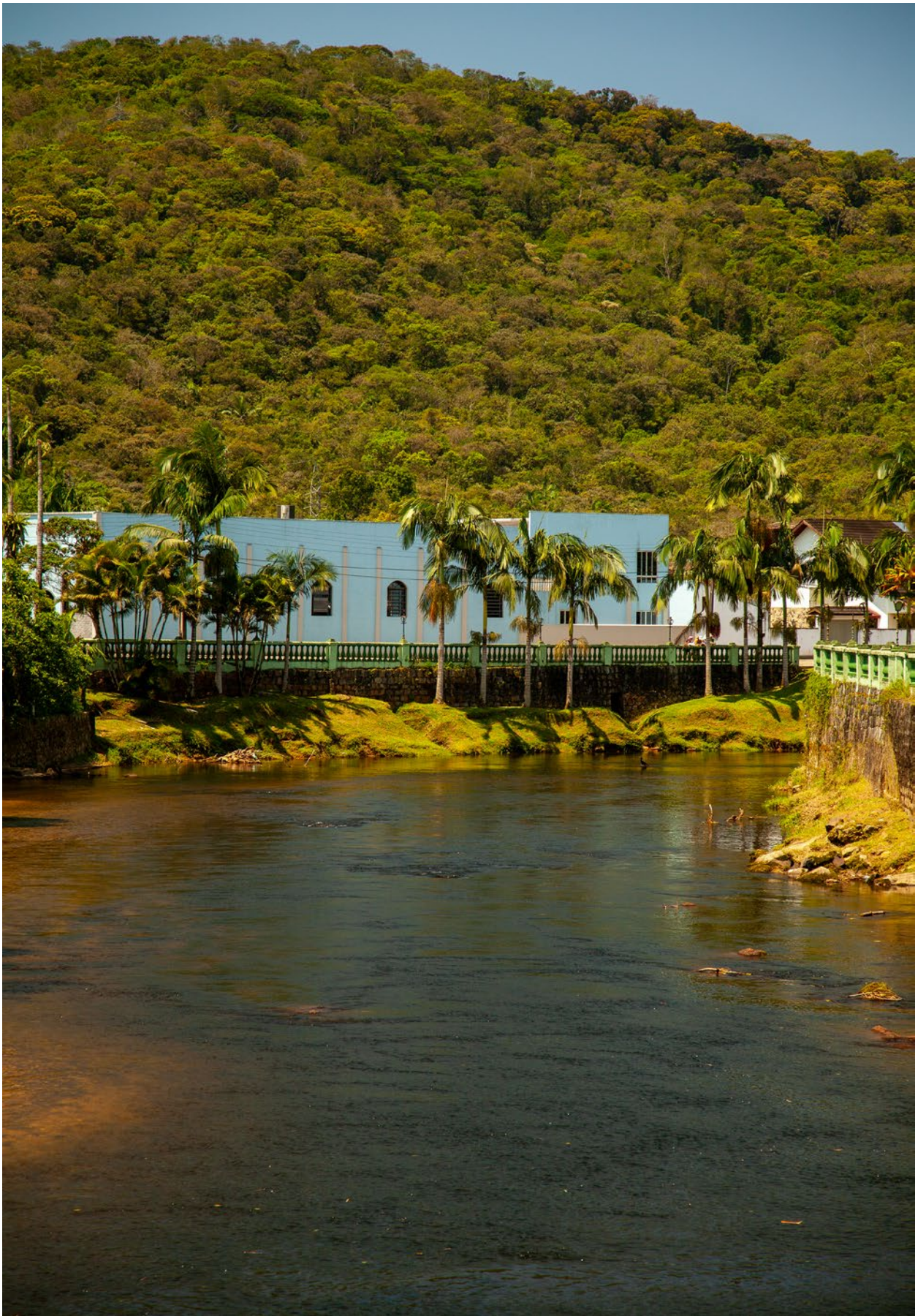
Federstück vom Rind, auf niedriger Temperatur mit Kräutern und Gewürzen geschmort

Wer Morretes im Osten des Brasilianischen Bundesstaates Paraná besucht, kommt nicht umhin, der lokalen Spezialität zu begegnen: Barreado. Ja im Grunde ist Barreado wohl die wichtigste touristische Attraktion des kleinen Dorfes, das friedlich am Rio Nhundiaquara liegt: Alle Restaurants bieten es an, Souvenirshops verkaufen Barreado-Töpfe und auf der Touristen-Information wird dem Fremden als erstes eine Art Barreado-Manifest in die Hand gedrückt. Die ausführlichsten Informationen zu dem Gericht fand ich in einem Artikel von Carlos Roberto Antunes dos Santos.* Laut Santos gilt Barreado als das einzige typische Gericht des Bundesstaates Paraná. Das Rezept soll aus der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts stammen. Für Barreado wird Rindfleisch zusammen mit Gewürzen und Kräutern etwa 9–12 Stunden lang in einem tönernen Topf gekocht, der mit einem Teig aus Maniok-Mehl hermetisch versiegelt ist. Der Name des Gerichts leitet sich von dem Ausdruck *barrear a panela* ab, was etwa «den Topf versiegeln» heißt. Oft liest man, beim ursprünglichen Barreado sei ein Tontopf versiegelt und in einem Loch vergraben worden. Dann habe man grüne Blätter darauf gelegt und ein Feuer darüber entzündet, das



Fallen | «Ich weiß nicht mehr, was mich dazu gebracht hat, auf diesen Turm zu steigen. Dass ich, einmal oben, springen musste, war wohl klar. Ich erinnere mich aber noch sehr genau an das Gefühl in der Luft. Der freie Fall war mir viel zu schnell und ich breitete instinktiv meine Arme aus und versuchte verzweifelt zu bremsen, als hoffte ich, mir würden plötzlich Flügel wachsen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 28. Oktober 2011.



Traditionell wird Barreado in einer mit grünen Blättern ausgelegten Grube gekocht. Grüne Blätter gibt es auf den von dichtem Urwald besetzten Morros («Hügeln») rund um Morretes zuhauf. (10/2011)



Fleisch, Kräuter, Gewürze, Essig und Tomaten – die Zutaten für ein Barreado. (2/2012)

abbrannte und allmählich auskühlte. Diese Technik heißt laut Santos *Biaribi* oder *Biaribu* und soll seit Ende des 18. Jahrhunderts sowohl von den eingeborenen Indianern wie den Afrikanern verwendet worden sein. Einmal gekocht, wird das Fleisch bei Tisch in Streifen gerissen. Natürlich gibt es Varianten, die mal mehr und mal weniger Gewürze begeben, mal Tomaten hinzufügen, mal mit und mal ohne Wasser kochen etc.

Das wichtigste beim Barreado ist, dass das Fleisch in einem hermetisch verschlossenen Ambiente bei niedriger Hitze sehr lange (hauptsächlich) im eigenen Saft schmort. Bei der traditionellen (und im Grunde natürlich einzig wahren) Zubereitung von Barreado wird dieses Ambiente wie erwähnt dadurch hergestellt, dass man einen speziellen Tontopf mit einem Teig verschließt. Moderne Rezepte nehmen stattdessen oft einen Dampfkochtopf, der sich ja ebenfalls sehr dicht verschließen lässt. Das hat meiner Meinung nach den Nachteil, dass man die Hitze auf dem Herd nicht besonders gut kontrollieren kann – und für den Ofen eignet sich ein solcher Topf in der Regel nicht (Gummiring, Plastikteile etc.). Ich habe mich also entschieden, Barreado in einem schweren, gusseisernen Topf zu kochen. Wichtig ist dabei, dass der Topf gut schließt und der Deckel so beschaffen ist, dass das Kondenswasser ins Gargut zurück tropfen kann.

Bevor ich das Barreado für viele Stunden in den Ofen schiebe, brate ich die Zutaten leicht an. Das sorgt für ein paar Röstaromen und erlaubt es mir, die Ingredienzien besser zu vermischen. Ich koche das Barreado bei fortlaufend abnehmender Hitze. So imitiere ich den



Das Restaurant Nhundiaquara liegt im Zentrum von Morretes und gilt als eine der bewährten Adressen in Sachen Barreado. Das Lokal ist nach dem Fluss benannt, der durch das Dörfchen fließt.



Traditionell wird Barreado wie hier mit Reis, Bananen, einer Chilisauce und Farofa serviert.



Barreado zu Beginn der Kochzeit, unmittelbar vor dem Ofengang wirken die Zutaten noch sehr roh und unverbunden.



Nach sechs Stunden Kochzeit ist das Fleisch bereits butterzart, hat sich alles zu einer kulinarischen Idee verbunden.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg** Federstück vom Rind oder ein anderes Stück, das beim Kochen eher faserig wird
- 100 g** Speck in Scheiben
- 1 TL** Bratbutter
- 2** Zwiebeln, fein gehackt
- 3** Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 6** Knoblauchzehen, mit Schale
- 4 EL** Petersilie, fein gehackt
- 4 EL** frischer Oregano, fein gehackt
- 2 TL** schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL** Muskatnuss, gerieben
- 1 TL** Kreuzkümmel
- 3** Lorbeerblätter
- 2 TL** Salz
- 4** Tomaten (ca. 400 g), gehäutet und grob gehackt
- 2 EL** Tomatenpüree
- 4 EL** Weinessig
- 200 ml** Wasser

ursprünglichen Herstellungsvorgang unter einem Feuer, dessen Glut immer weniger wird. Ich habe es so angelegt, dass das Barreado in etwa neun Stunden tischfertig ist. Das entspricht zwar nicht ganz den 12 oder gar 24 Stunden, von denen im Zusammenhang mit Barreado oft die Rede ist. Allerdings bereite ich auch nicht 5 oder 10 Kilo Fleisch zu, sondern ein deutlich kleinere Menge.

Das Fleisch wird butterzart, dunkel-würzig, leicht rauchig mit fast ätherischen Noten. Nicht alle Stücke sind gleichermaßen feucht – aber trocken werden sie auf keinen Fall. Traditionell wird Barreado mit Reis, Bananenscheiben, geröstetem Maniok-Mehl (Farofa) und frischem, fein gehacktem Chili oder einer Chilisauce serviert. Vor allem die klebrige Süße reifer Banane ist eine feierliche Ergänzung.

* Carlos Roberto Antunes dos Santos: *Flavors from Paraná. Let the party begin: Barreado, a skilled art of the cuisine from Paraná.* In: *Flavors from Brazil*, No. 13 der Zeitschrift *Texts from Brazil*, herausgegeben vom Ministério das Relações Exteriores in Brasília, o. J. S. 113–117.

Zubereitung (Kochzeit 9 Stunden)

- 1** | Fleisch in große, längliche Stücke von etwa 10 × 5 cm zerschneiden (ergibt etwa 6 Stück). Darauf achten, dass die Faser des Fleisches in Längsrichtung verläuft, soll es doch am Schluss in Streifen gerissen werden. Speckscheiben in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2** | Speck in einem schweren Topf bei mittlerer Hitze ein wenig auslassen. Bratbutter dazugeben, Fleisch allseits leicht bräunen.
- 3** | Zwiebel, Frühlingszwiebel sowie Knoblauch unterheben und leicht anziehen lassen.
- 4** | Alle Kräuter und Gewürze (also Petersilie, Oregano, Pfeffer, Muskatnuss, Kreuzkümmel und Lorbeerblätter) zusammen mit dem Salz untermischen, kurz anziehen lassen.
- 5** | Tomaten, Tomatenpüree, Essig und 200 ml Wasser begeben, kurz aufkochen lassen und dabei gut vermischen. Verirrte Stücken von der Rändern in die Masse hinein schieben bis alles ordentlich aussieht. Deckel aufsetzen und den Topf in den 140 °C heißen Ofen stellen, 1 Stunde lang kochen lassen.
- 6** | Hitze auf 120 °C reduzieren und 5 Stunden weiterkochen.
- 7** | Hitze auf 80 bis 90 °C reduzieren und nochmals 2 Stunden kochen. Ofen stoppen und das Gericht 1 Stunde in dem warmen Ofen nachziehen lassen.
- 8** | Fleisch aus dem Topf heben, mit einer Gabel in Streifen reißen, wieder in die Sauce geben und bei Bedarf nochmals sanft erwärmen.

Da die Temperaturen im Ofen möglichst genau stimmen sollten, empfiehlt sich die Verwendung eines Thermometers. Der eigentliche Kochvorgang findet hauptsächlich während der ersten sechs Stunden statt und die Rinderstücke sind nach Ablauf dieser Zeit bereits butterzart. Die letzten drei bis vier Stunden braucht es, damit die Gewürze noch stärker in das Fleisch einziehen können. Einen ähnlichen Effekt erzielt man, wenn man das Gericht zum Beispiel am Vortag zubereitet und dann kurz vor dem Essen nochmals sanft erwärmt. Dementsprechend lassen sich Barreado-Reste natürlich auch gut wieder aufwärmen.