

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



## Choripán

Köchin: Yulia Haybäck

Choripán ist ein traditionelles Streetfood aus Argentinien und wird dort klassisch mit Chimichurri serviert. In Venezuela wird es häufig mit Pico de Gallo, Guasacaca, Käse und verschiedenen Saucen kombiniert. Diese Variante verbindet beide Traditionen und wird mit einer hausgemachten Jalapeño-Mayonnaise serviert.

### Zutaten:

Für das Choripán

- 4 Chorizos
- 1 Baguette
- 100 g Queso de Mano (alternativ Feta oder Manouri)

Für das Pico de Gallo

- 3 reife, aber feste Tomaten
- 1 kleine weiße oder rote Zwiebel
- ½ roter Paprika oder 1 Spitzpaprika
- 1 Jalapeño
- 1 Handvoll Koriandergrün
- Abrieb von 1 Limette
- Saft von 1–2 Limetten
- 1 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Für die Guasacaca

- 2 reife Avocados
- 1 mittlere gelbe Zwiebel
- 1 grüner Paprika
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Blätter Culantro (langblättriger mexikanischer Koriander) (alternativ zusätzlicher Koriander)

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

- 1 Bund Koriandergrün
- 1 Bund Petersilie
- 125 ml neutrales Öl
- 50 ml heller Essig
- 1 TL Salz

### Zum Servieren

- Hausgemachte Jalapeño-Mayonnaise
- Queso de Mano oder alternativ Feta bzw. Manouri

### Zubereitung:

Die Chorizos je nach Größe längs halbieren oder – bei dünneren Exemplaren – mehrmals schräg einschneiden. Anschließend auf dem Grill bei **220 °C** etwa **4 Minuten pro Seite** grillen, bis sie schön gebräunt und durchgegart sind.

Das Baguette in vier gleich lange Stücke schneiden und wie ein Hotdog-Brötchen längs einschneiden, ohne es vollständig zu durchtrennen. Die Schnittflächen mit etwas Öl bestreichen und goldbraun angrillen. Am besten gelingt dies auf dem Warmhalterost, damit das Brot nicht zu schnell verbrennt.

Für das Pico de Gallo die Tomaten entkernen und fein würfeln. Zwiebel, Paprika und Jalapeño ebenfalls fein würfeln. Das Koriandergrün fein schneiden. Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guasacaca Avocados, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Culantro, Koriander und Petersilie grob hacken. Zusammen mit Öl, Essig und Salz in einem Standmixer oder mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Nach Belieben kann die Sauce mit etwas Wasser verdünnt werden, damit sie sich leichter auf den Sandwiches verteilen lässt.

Zum Anrichten die gegrillten Baguettes mit den Chorizos, Pico de Gallo, Guasacaca und dem Käse füllen. Wer möchte, legt das fertige Sandwich noch einmal kurz auf den Grill. Zum Schluss mit hausgemachter Jalapeño-Mayonnaise verfeinern und sofort servieren.