Maniokbrot oder Käsebrot
Chipá

Chipá ist ein einfach herzustellendes Käsebrot aus Maniok-, Maniok- oder Tapiokastärke, das vor allem in Paraguay, Ecuador, Argentinien und Brasilien verbreitet ist. Je nachdem, wo das Brot zubereitet wird, kann es auch als pan de yuca, pan de queso brasileño oder pão de queijo bezeichnet werden.
Die für dieses Rezept benötigte Maniok-, Maniok- oder Tapiokastärke ist in großen Supermärkten oder in Geschäften, die auf lateinamerikanische Produkte oder Nahrungsergänzungsmittel spezialisiert sind, leicht erhältlich, oft unter dem Namen Maniokstärke. Bitte beachten Sie, dass Maniokstärke nicht dasselbe ist wie Maniokmehl. Obwohl auch Maniokmehl für das Rezept verwendet werden kann, ist es üblich, Chipá mit Maniokstärke zuzubereiten.
Chipá ist für Zöliakiebetroffene geeignet, da es ein glutenfreies Brot ist.

Herkunft: Paraguay
Kategorie: Beilagen, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 20 Stück

500 g Maniokstärke
100 ml Milch
2 Ei(er)
70 g Butter bei Raumtemperatur
1 Prise Salz
120 g Parmesan gerieben
60 g Mozzarella

Vorbereitung

In einer Schüssel die Maniokstärke mit der Milch, den Eiern, der Butter und 1 Prise Salz vermischen. Gut durchkneten, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Wenn es an Flüssigkeit mangelt, kann man ein wenig Wasser oder Milch hinzufügen.
Wenn der Teig mehr oder weniger fertig ist, Halbhartkäse und frischen Mozzarella hinzufügen. Weiter gründlich durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Backofen auf 180 ºC mit Ober- und Unterhitze und Luft (falls vorhanden) vorheizen.

Zubereitung

Wenn der Teig fertig ist, 20 gleich große Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Hierfür kann es nützlich sein, den kompletten Teig zu einem Zylinder zu formen, ihn in 20 gleich große Teile zu schneiden und jeden einzelnen mit den Händen zu rollen, bis die Teigkugeln entstanden sind. Das Blech mit dem Chipá-Teig für 12 bis 15 Minuten in den Ofen schieben.
Nach der Backzeit das Blech mit den Chipá-Broten aus dem Ofen nehmen und die Brote, auf einen Teller oder in einen Korb legen und servieren.

© 2026 coquina.de