

Tacacá

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/tacaca-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/tacaca-glueck-teller)

Tacacá, eine Streetfood-Spezialität aus dem Bundesstaat, ist bei den Einheimischen sehr beliebt. Auf den ersten Blick mag es verwundern, dass in einer tropischen Region heiße Suppe gegessen wird. Tatsächlich sorgen das betäubende Gefühl im Mund und der Wärmeaustausch dafür, dass die Körpertemperatur sinkt.

Für 10 Portionen

500 g Garnelen, gesalzen und getrocknet, ohne Kopf, aber mit Schale und Schwanz

300 g Jambú-Blätter (stattdessen kann auch Kresse oder Spinat verwendet werden)

400 g Maniokstärke (oder Tapioka)

2 l Tucupí (gelber Manioksaft)

2 EL Langer Koriander (*Eryngium foetidum*), gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Basilikum, gehackt

1 EL Cheiro-Chili, fein gehackt

2 Cumari-do-Pará-Schoten, entkernt und fein gehackt

Wasser, Salz

1. Die Garnelen 4 Std. lang in einer großen Schale mit kaltem Wasser einlegen. Abtropfen lassen.
2. Die Garnelen 3 Min. in einem großen Topf abbrühen. Abtropfen lassen und das Wasser aufbewahren.
3. Im Kochwasser der Garnelen die Jambú-Blätter 2 Min. lang kochen. Blätter aus dem heißen Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.
4. In einer Schüssel die Maniokstärke in 300 ml kaltem Wasser auflösen.
5. 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Nach und nach die Stärke-Wasser-Mischung unter Rühren dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Anfangs können Sie dazu einen Schneebesen verwenden, aber wenn die Masse dicker wird, ist ein Kochlöffel besser geeignet. 5 Min. kochen lassen, bis die Mischung durchsichtig und dick ist.
6. In einem anderen Topf Tucupí, Langer Koriander, Koriander, Basilikum und Chili mischen. Salz dazugeben und 5 Min. kochen lassen.
7. 1 EL der Maniokstärke-Mischung in eine Schale geben und eine Kelle Tucupí dazugeben. Einige Garnelen und etwas Jambú darauflegen und sehr heiß servieren.