



Mexikanischer Abend

Menü von Roman

Zubereitung auf alle drei Tische verteilt



Chochete vom 5. Januar 2022

Guacamole mit Tortilla-Chips



Zutaten

6 reife Avocados

6 TL Limettensaft

3 Tomate

2 Zwiebel

2 roter Chili

Salz, Pfeffer, nach Bedarf ½ Bund Koriander

Zubereitung

Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel fein zerdrücken, Limettensaft sofort daruntermischen. Tomate in Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken, Chili entkernen, fein hacken, alles unter die Guacamole mischen, würzen. Koriander fein schneiden, kurz vor dem Servieren daruntermischen. Zusammen mit Tortilla-Chips servieren.

Mexikanische Chipotle Sauce



Zutaten

300 g	Mayonnaise
30 g	Senf, (Dijonsenf)
2	Limettensaft
105 g	Chilisauce, (Chipotle Chili in Adobo)
2	Knoblauchzehen
	Salz Pfeffer

Zubereitung

Mayonnaise, Senf, Limettensaft, Knoblauch und Chilisauce in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glatt mixen. Mit Salz Pfeffer abschmecken.

Chipotles je nach Fabrikat kann man mehr oder weniger Chili nehmen (Die Sorte "La Costena" ist eher schärfer, bei "El Torre" sollte man evtl. etwas mehr nehmen).

Mexikanische Churros



Zutaten 10 Portionen

1,5dl Milch
1,5dl Wasser
70g Butter
150g Mehl
Salz
4 Eier (Kl. M)
1L Pflanzenöl (zum Frittieren)
11/2EI Zucker
1TI Zimmt (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die Churros 80 ml Milch, 40 ml Wasser und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl und 1 Prise Salz in die Milchmischung geben und mit einem Kochlöffel rühren, bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden einen weißen Belag bekommt. Beim sogenannten Abbrennen verkleistert die Stärke im Mehl. Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Mit den Quirlen des Handrührers die Eier nacheinander sorgfältig unterrühren.
2. Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Teig in einen Einwegspritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Teig zickzackförmig ins heiße Öl spritzen und 2–3 Min. goldbraun backen. Im Öl vorsichtig mit einer Schere in Stücke schneiden und einmal wenden. Die goldbraunen Churros mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf einem Blech mit Küchenpapier abtropfen lassen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Zucker und Zimt mischen, Churros damit bestreuen.

Mexikanische Tortillas



Zutaten ca Stück 35

400 g Maismehl gelb
400 g Maismehl blau
wenig Salz
1/2 Teelöffel Oel
Je ca 2.5 dl Wasser

Zubereitung

Blaues Tortillamehl in einer Schüssel mit dem Wasser verkneten.

Gelbes Tortillamehl in einer Schüssel mit dem Wasser verkneten.

Dabei das Wasser vorsichtig hinzufügen. Es soll ein nicht zu feuchter und nicht zu trockener Knetteig sein. Den Teig lässt man zugedeckt etwa 10 Min stehen.

Die Tortilla-Presse mit zugeschnittenem Backpapier auslegen.

Etwa Ping-Pongball große Teigportionen zu dünnen Tortillas pressen.

Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Dann die Hitze leicht reduzieren und eine Tortilla in die Pfanne legen. So lange auf der einen Seite braten, bis der Teig kleine Blasen wirft. Dies dauert etwa 2 Minuten; die Tortilla sollte dabei aber nur leicht Farbe annehmen, sonst wird sie schnell trocken und bricht. Dann die Tortilla wenden und fertig braten. Die fertige Tortilla zwischen Alufolie und ein Küchentuch legen, damit sie nicht brüchig werden und warm bleiben. Auf die gleiche Weise die restlichen Tortillas backen.

Salsa Verde



Zutaten

- 1kg grüne Tomaten (z. B. Green Zebra)
- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Jalapeños
- 1 Bund Koriander
- Salz Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel grob hacken.

Die papiererne Hülle der Tomatillo entfernen und die Beeren (ja, botanisch zählen die Tomatillos zu den Beeren) waschen. Tomatillos und Zwiebel in einen Topf geben und mit Wasser füllen, dass die Tomatillos knapp bedeckt sind. Aufkochen und bei reduzierter Hitze köcheln lassen, bis die Tomatillos platzen (dauert circa 10 Minuten). Das Wasser abgiessen (in einer Tasse auffangen, falls die Sauce am Schluss etwas verdünnt werden muss).

Die Tomatillos mit der Chili (wer nicht so gerne scharf isst, kann die Chili entkernen und die Innenrispen herausschneiden) und dem gewaschenen Koriander pürieren. Knoblauch dazupressen. Mit Salz abschmecken. Mit etwas Kochwasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Pico de Gallo



Zutaten

- 3 Große Tomaten,(enthäuten)klein gehackt
- 2 Kleine rote Zwiebel, klein gehackt
- 2 Frische rote oder grüne Chilischoten, (Serranos oder Jalapeños), klein gehackt
- 1 Kleiner Bund Korianderblätter, die harten Stängel entfernt, klein gehackt
- 3 EL Limettensaft, frisch gepresst
- 1 Kleiner Knoblauchzehe, fein gerieben (optional)
- Meersalz nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Zutaten (Tomaten, Zwiebel, frische Chilischoten, Koriander, Limettensaft, Knoblauch, wenn Ihr welchen verwendet) in eine kleine Schüssel geben, vorsichtig vermischen und mit Salz würzen. Unbedeckt stehen lassen, damit sich die Aromen verbinden (10-15 Minuten).

Taco Tinga de Pollo



ZUTATEN

Genug	Wasser
4	Zwiebeln
9	Knoblauchzehe
Genug	frischen Koriander
6	Hähnchenbrust
10	Tomaten
315 G	Chipotle-Chili-Pfeffer
1	Tasse Hühnerbrühe
2	Esstöffel Pflanzenöl
Genug	Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen und das Hähnchen mit 1 Zwiebel, 3 Knoblauch, Koriander und etwas Salz etwa 50 Minuten garen, bis es gar ist.

Reservieren Sie die Brühe und zerkleinern Sie das Huhn.

Für die Sauce die Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch, Chipotle-Chili, einer Tasse Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse Mixen.

In einer tiefen Pfanne die Zwiebel und Knoblauch mit Öl glasig dünsten. Sauce dazugeben, aufkochen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Hähnchen zugeben, würzen und weitere 10 Minuten garen.

Eines der typisch mexikanischen Gerichte ist ohne Zweifel dieses Rezept für Tinga de Pollo. Dieses einfache Rezept ist eine großartige, kostengünstige und kostengünstige Mahlzeit für jeden Tag der Woche und sogar eine Taquiza.

Tacos al pastor



ZUTATEN

- 30 Gramm Guajillo Chilis sauber und ohne Kerne ca. 4 Chilis
- 30 Gramm Achiote-Paste
- ¼ Tasse Ananassaft kann verwendet werden Dosensäfte von geschnittener Ananas
- ¼ Tasse weißer Essig
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Oregano
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 2 Nägeli
- 1 Kilo Schweinefleisch
- 1 mittelgroße weiße Zwiebel in Scheiben geschnitten
- 1 Dose geschnittene Ananas
- Ein mittelgroßer Bund Koriander gewaschen und fein gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel fein gehackt

Zubereitung

Die Chilis in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen oder bis sie weich sind. Lassen Sie sie abkühlen und entfernen Sie schließlich das Wasser.

Chilis, Essig, Ananassaft mit Gewürzen und Achiote-Paste in den Mixer geben. Mixen, bis eine sehr glatte Sauce entsteht.

An diesem Punkt können Sie die Sauce abschmecken,
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in kleine dünne Streifen schneiden
Fleisch marinieren,
Mindestens 4 Stunden marinieren oder über Nacht stehen lassen (glaube mir, es schmeckt besser)

Achten Sie darauf, überschüssige Marinadensauce zu entfernen. Erhitzen Sie die Pfanne und fügen Sie 1 - 2 Esslöffel Öl hinzu, bis sie heiß sind; genug, damit das Fleisch beim Einlegen ein wenig spritzt. Fügen Sie die Zwiebel- und Ananasscheiben zum Garen hinzu. Achten Sie auch darauf, das Fleisch nach Bedarf umzudrehen, damit das Fleisch nicht an der Pfanne kleben bleibt. Etwa 12-15 Minuten braten.
Tortillas, belegt mit gehackten Zwiebeln, Koriander, Ananas und zum Schluss einer Sauce Ihrer Wahl.

Tacos de Bistec



Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- 4 Hohrückensteaks (z.B. Rind,)

Zubereitung

Steaks beidseitig je ca. 4 Min. grillieren.
Zugedeckt beiseite Stellen, ca. 5 Min. ruhen lassen.
Steaks in kleine Streifen schneiden





Chochete vom 5.Januar 2022 Tisch 2

En Guete

Gebi Erwin Roman