Mexikanische Spezialitäten

guten Appetit

von mir Nachgekocht

geschrieben und gesammelt von Heiko Schwerdtfeger

Pictures by Disney

Inhalt

Ron`s 99 Millionen Dollar Naco	4
Diablo Hot Sauce	5
Chimurito	6
Churros	7
Ensalada Mexicana	8

Ron’s 99 Millionen Dollar Naco

Ron erfand für das Bueno Nacho den Naco. Das hat der Bueno Nacho Chefetage so gefallen, das sie Ron einen Scheck über 99 Million Dollar zukommen lassen haben.
Was ist eigentlich ein Naco ? Es ist nichts anderes als das der Inhalt einer Schale Nachos in einen Taco gefüllt wird.

Hier jetzt die Rezepte :

1.Nacho

1/2	Pkg	Nacho-Chips
3		Jalapeno-Schoten oder Piri Piris
1		Tomate
1 Blatt		grüner Salat nach Wahl
3/4	Tasse	Cheddar Käse, oder Edamer
100 g		Crème fraîche

Nachos in Portionen in eine Feuerfesteform oder auf einen feuerfesten Teller verteilen.
Jalapenos oder Piri Piri entkernen und in kleinen Streifen schneiden. (Vorsicht !!! Sie sind sehr Scharf ,darauf achten , das nichts in die Augen kommt.
Auf jeden Nacho ein bis drei Jalapeno bzw. Piri Piri Streifen legen und mit Käse bedecken. Bei 220 °C im Backofen überbacken bis der Käse verlaufen ist. Zum Schluss etwas Crème fraîche drüber geben.

Übrigens : Nachos werden tatsächlich mit den Händen gegessen. Genau wie Ron es macht.
Ron nimmt natürlich immer extra Käse. Also könnt ihr auch mehr Käse nehmen.

2.Taco

Wen Du die Tortillas Selbermachen willst dann mach hier weiter. Ansonsten kannst Du dir fertige Tortillas kauften und mit 3. weiter machen.

3	TL	Öl
5	EL	Wasser
25	g	Weizenmehl
75	g	Maismehl

Maismehl. Weizenmehl und Salz mischen. Öl und Wasser zugeben und durchkneten. Der Teig darf nicht mehr kleben. Den Teig vierteln, zu Kugeln formen. Jeweils eine Kugel zwischen Folie zu einem dünnen, runden Fladen (ca. 13 cm Ø) ausrollen. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze trocken anwärmen. Fladen darin von jeder Seite 2 - 3 Min. rösten. Nach Wunsch die Tortillas in heissem Öl 1 - 2 Min. frittieren, dabei zu Schalen formen.

Übrigens : Ron holt sich verschiedene Tacos. Wenn er einen Naco selbermacht ist es ein unfritierter. Soll er aber in Schalenform gebracht werden musst Du ihn 1-2 Minuten in Öl frittieren.

3. Nacho + Taco = Naco

Je nachdem Du den Taco zubereitet hast stellst oder legst ihn auf einen Teller und füllst den Taco mit der vorbereiteten Nachomasse. Die Tomate und das Salatblatt obendrauf legen.
Die Tomate und das Salatblatt kam noch später hinzu. (Folge : Team Impossible)
Fertig ist Rons 99 Million Naco.

Guten Appetit !

Diablo Hot Sauce

Die Diablo Soße ist im Bueno Nacho eine sehr scharfe Soße. Wie scharf sie ist demonstierte Ron schon mal , als er ein Tütchen mit einen Zug leerte. Er lief rot an und spuckte Feuer. Naja das war natürlich übertrieben dargestellt.

Das Rezept

2	Paprikaschoten rot
1	rote Peperoni
2	Zehen Knoblauch
1 TL	Kreuzkümmel
4 EL	Olivenöl
1 TL	Balsamico
2	Schalotte(n)
1 EL	Kräuter, frische (gehackt)
	Salz
	Pfeffer
	Chilipulver
	Olivenöl

✓
Die Paprika halbieren, entkernen und die weißen Trennhäute entfernen. Die Peperoni ebenfalls halbieren und den Stielansatz entfernen.
Paprika und Peperonihälften mit der Hautseite nach oben auf Alufolie unter den Grill schieben oder im Backofen bei 200 Grad Oberhitze so lange backen, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird (geht bei den Peperoni schneller als bei Paprika, also früher aus dem Ofen nehmen!).
Paprika und Peperoni enthäuten und in eine Schüssel geben.
Die Schalotten hacken, den Knoblauch quetschen. Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen.
Das Gemüse pürieren, und das Öl mit Schalotten, Knoblauch.
Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel ,Balsamico und Chilipulver (je nach gewünschtem Schärfegrad) abschmecken und die Kräuter unterrühren. Nach Geschmack Olivenöl zugeben.

Zusätzliche Zutaten wenn gewünscht :
Tabasco - oder Jalapeno Soße , Jalapeno Schote
Wasabi Paste (Achtung sehr scharf !! Nicht für Kinder geeignet !!)
Thai - Chilis
Piri Piris

Tipp :
Vor den Genuss der Soße Kakao oder Milch bereit stellen. Das sind die besten Getränke gegen Schärfe.
Auf <u>keinen</u> Fall Sprudel , Cola usw. nehmen dann wirds noch unerträglicher.

Guten Appetit !

Chimurito

Der Chimurito ist von Regisseur der Serie erfundene Mischung zwischen Chimichanga und Burrito.

Die Rezepte :

1.Chimichangas

Zutaten
für Portionen

250 g Mehl
1 TL Salz
80 ml Öl
100 ml Wasser
Mehl, für die Arbeitsfläche.

Zubereitung:

Mehl, Salz, Öl und Wasser (Wassermenge anpassen) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde quellen lassen.

Aus diesen Teig (12 Portionen) 12 Kugeln formen. Kugeln mit einer Tortillapresse plätten oder ausrollen. die Fladen müssen einen Durchmesser von ca 25 cm haben

2.Burrito (Füllung)

Hackfleisch nach Belieben
1 Dose Mais
Jalapeno
1 Dose rote Bohnen
1/2 Flasche Salsasoße
1/2 Zwiebel
1/2 Becher Schmand
1 Tomate

Zubereitung:
Diese Burrito Zutaten mischen und erhitzen

Es gibt verschiedene Burrito Rezepte. Diese Füllung habe ich zusammengestellt.

3.Chimichangas + Burrito = Chimurito

Zubereitung:
Die Tortilla mit dem Fleisch und der Burrito Mischung belegen.
Die Tortilla aufrollen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Es muss so viel Öl genommen werden das die Tortilla halb bedeckt ist.

Anmerkung : Ron nimmt nur Käsesoße dazu !

Guten Appetit !

Churros

ist Mexikanisches Gebäck.

Zutaten

225 ml Wasser
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
6 EL Butter
1/8 TL Salz
125 g Mehl
1/4 TL Zimt
3-5 Tropfen Vanillearoma
3 Eier
Pflanzenöl zum Frittieren
Zucker zum Bestäuben
Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zitronenschale und Wasser in einen Topf geben und Aufkochen lassen.
Nun Butter und Salz zugeben. Die Mischung solange erhitzen bis die Butter flüssig ist.
Den Topf vom Herd nehmen. Mehl, Zimt und Vanillearoma zugeben und schnell verrühren bis die Masse Pü-reeform hat.
Eier mit einen Holzlöffel unterrühren. Gegebenenfalls mit einen Kartoffelstampfer vermengen.

In einer Pfanne ca. 2 1/2 cm Öl hoch einfüllen und stark erhitzen.
Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Tülle füllen und 12 cm lange Streifen in das heiße Fett geben.
Etwa 2 Minuten von jeder Seite goldbraun frittieren.

Dann die Churros mit einen Schaumlöffel auf einen Küchenpapier abtropfen lassen.
Danach großzügig mit Zucker und Zimt bestäuben.

Die Churros können heiß oder kalt gegessen werden.

Guten Appetit !

Ensalada Mexicana

Zutaten

Avocados (2)
Chili (1)
Zwiebel (1)
Koriander (2 EL)
Olivenöl
Limettensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocados in zwei Hälften schneiden und Kern entfernen.
Das Fruchtfleisch würfeln und mit Limettensaft beträufeln.
Chili, Zwiebeln und Koriander hacken.

Alle Zutaten mischen und mit grünen Salat (nach Wahl) servieren.

Guten Appetit !