

Fajitas

von Retu

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

| | |
|----------------------------|---|
| 1.6 kg Mehl | Tortillas: in Schüssel geben |
| 20 g Backpulver | dazugeben |
| 30 g Salz | dazugeben |
| 100 g Butter | weiche Butter dazugeben und gründlich mit dem Mehl vermischen. |
| 7.5 dl Wasser | Warmes Wasser begeben und Teig gut durchkneten. (Wasser nicht auf einmal, sondern nach und nach begeben. Evtl benötigt es weniger oder mehr Wasser) Es sollte ein fester nicht klebriger Teig entstehen. Teig nach gründlichem Kneten in 80g schwere Stücke teilen. |
| 100 g Mehl | auf dem Tisch verstreuen und die Teigballen mit dem Wallholz zu Kreisen mit ca 20cm Durchmesser auswallen. Teigfladen dann ohne Öl in einer Bratpfanne braten bis sich kleine Blasen bilden. Fertige Tortillas gut zugedeckt warmstellen. Sind sie nicht gut zugedeckt werden sie schnell trocken und lassen sich nicht mehr rollen. Kleben sie zusammen wurden sie nicht lange genug gebraten, oder der Teig hatte zu viel Wasser. |
| 800 g Hackfleisch | Füllung Hackfleisch: Hackfleisch in Öl braten, nach belieben Würzen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 8 cl Öl | |
| 800 g Pouletgeschnetzeltes | Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 600 g rote Bohnen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 400 g Kichererbsen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 50 g Chilischoten | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 600 g Rüebli | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 200 g Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 5 cl Sambal Oelek | zusammen mit anderen Gewürzen auf dem Buffet bereitstellen. |
| 10 g Paprika | |
| * 3 g Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 2 cl Tabasco | |
| 600 g Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 dl Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

| | |
|--------------------------|---|
| 800 g Avocado | Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. (möglichst reife Avocados nehmen) |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | zusammen mit der Avocado Pürieren |
| 4 cl Zitronensaft | zum Püre dazugeben und gut mischen. |
| 4 cl Öl | dazugeben |
| 5.0 g Salz | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 800 g Eisbergsalat | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.