

# Fajitas mit Pouletfüllung von Retu

Mengen für 50 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 6 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person)  |
| 6 kg Pouletgeschnetzeltes   | Füllung Pouletfleisch:<br>Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                 |
| 3 kg rote Bohnen            | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 2 kg Kichererbsen           | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 2.5 kg Mais                 | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 250 g Chilischoten          | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 3 kg Rüebli                 | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 20 Stück Pepperoni          | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 1.0 kg Zwiebeln             | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.   |
| 2.5 dl Sambal Oelek         | zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.   |
| 50 g Paprika                |   |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen    | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 1.0 dl Tabasco              |   |
| 3 kg Reibkäse               | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 2 Liter Sauerrahm           | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 5 kg Avocado                | Guacamole:<br>Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten.<br><br>(möglichst reife Avocados nehmen) |
| 15 Stück Knoblauchzehen     | zusammen mit der Avocado Pürieren   |
| 2 dl Zitronensaft           | zum Püre dazugeben und gut mischen.   |
| 2 dl Öl                     | dazugeben   |
| 25 g Salz                   | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.  |
| 4.0 kg Eisbergsalat         | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |

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