

Fiesta Mexicana

Die mexikanische Küche ist wohlschmeckend, reich an Gemüse und Bohnen, manchmal ein wenig, manchmal höllisch scharf, eher kalorienarm und überaus farbenfroh. Tortillas aus Weizen- und/oder Maismehl sowie unzählige Sorten von Chili sind essentiell für mexikanische Gerichte. Weitere wichtige Zutaten sind Limetten, Tomaten, Avocados und Korianderkraut.

In Europa, besonders in der Schweiz, ist es ziemlich schwierig, ECHTE mexikanische Gerichte zuzubereiten. Dafür fehlen uns ganz einfach die verschiedenen Chilisorten! Hierzulande sind fast immer nur die länglichen Peperoncini sowie die roten und grünen Thai-Chilis erhältlich.

Wenn ich mexikanisch koche, verwende ich gerne das Chilipulver von McCormick. Sie können es sich selbst mischen, indem Sie viel Chilipulver mit etwas Kreuzkümmel, Knoblauchpulver und getrocknetem Oregano mischen. Tortillas kaufe ich meistens im Supermarkt.

Kleines Mexikanisches Büffet:

Tomatensuppe mit Hühnerfleisch

Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Tomatenwürfeli und Koriander.

Hackfleischsauce

Rindhackfleisch wird mit Zwiebeln, Knoblauch, Dosentomaten, Chilipulver und dunklem Bier gekocht.

Reis

Am besten schmeckt Basmatireis. Gewürzt wird er mit ein wenig Chilipulver und Salz.

Bohnenmus

Rote Dosenbohnen, stundenlang gekocht; am Schluss püriert.

Guacamole

Avocados - Salz - Zitronensaft. Grüner geht's nicht mehr.

Pico de gallo

Sehr erfrischend. Tomaten, roten Zwiebeln und gehackter Koriander, vermischt mit Zitronensaft.

Scharfe Salsa

Zwiebeln, Chilischoten, rote Peperoni und Tomaten. Lange gekocht.

Gelber Gratin

Zwiebeln, gelbe Peperoni, Maiskörner, Tilsiter.

Salatstreifen

Am besten eignet sich Eisbergsalat.

Reibkäse

Würziger Geryerzerkäse, grün geräffelt.

Tortillas

Können in der Bratpfanne erwärmt werden.

Sauerrahm