

Borrito oder Enchilada

8 Stk	Tortillas
500 g	Faschiertes
2 Stk	Zwiebel, feingehackt
3 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 EL	Tomatenmark
	Chilipulver nach Geschmack
	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Nelkenpulver
2 EL	Öl
250 g	Chedda-Käse, gerieben

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Korriander, Kreuzkümmel in Öl anschwitzen, Faschiertes dazu und mitrösten, Tomatenmark, Chilipulver dazugeben, gut durchrühren, mit etwas Gemüsefond angießen und einköcheln lassen; mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver abschmecken; danach siehe Kurs

Chili con carne

600 g	Hüferl (in kleine Würfel)
150 g	Speck, in feinen Streifen
3 Stk	Zwiebeln, feingehackt
3 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 Stk	Paprika, in Würfel
1 Flasche	dunkles Bier
2 dl	Fond
	Chili nach Geschmack
	Gewürze - Kreuzkümmel, Oregano, Salz, Pfeffer
2 EL	Öl

Zubereitung:

Hüferl, Speck, Zwiebel, Knoblauch mit den Gewürzen in Öl gut bräunen, Paprika dazu, mit Bier und Fond ablöschen, das Fleisch weichdünsten, wenn nötig mit Fond nachgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dazu serviert man mexik. Reis, Dirty-Reis, Salate, Tortilla-Brot, Sauerrahm, Tomaten-Salza

Erdnuß-Chili-Barbeque Sauce

2 Stk	Zwiebel, feingehackt
-------	----------------------

2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
½ dl	Brauner Zucker
½ dl	Apfel-Honig-Essig
1 EL	Honig
3 dl	Gemüsefond
1 EL	Erdnussbutter
	Chili nach Geschmack
2 TL	Nescafe
	etwas Zimt, Korriander
2 EL	Öl

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Chili mit Zucker bräunen, mit Essigfond ablöschen, ca. 12 min köcheln lassen; mit Erdnussbutter, Nescafe, Zimt, Korriander mixen, herlich für Spare-Rips, Huhn, etc..

Grüne Pipán Salsa

2 Stk	grüne Chili
2 Stk	Zwiebel, feingehackt
2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
4 dl	Gemüsefond
5 Stk	grüne Tomaten
1 dl	Kürbiskerne
1 Bd.	Korriander-Grün oder Petersilie
2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Chili in Öl anschwitzen, mit Fond ablöschen, kurz durchköcheln lassen, mit Tomaten, Kürbiskerne, Korriander mixen und abschmecken; serviert man lauwarm oder kalt; Pipán – das indianische Wort für Kerne und Samen

Kokosnuß – Jalapenó – Parfait mit Ananassalat

5 dl	Kokosmilch
5	Eigelb
2	Eier
3 dl	Zucker
5 dl	Rum
3 dl	Sahne
½ dl	Chiliflocken
500 g	Ananas

2 EL Staubzucker
 Saft von 1 Limette

Zubereitung:

Für Parfait:

Kokosmilch, Eier, Eigelb, Zucker, Chili warm und kalt schlagen, Rum, die geschlagene Sahne unter Masse ziehen und gefrieren;

Kürbisbrot

900 g Mehl
1 Pckg Trockengerm
1 EL Honig
3,5 dl Wasser, fingerwarm
300 g Kürbispüree
75 g Kürbiskerne, grobgemahlen (25 g für Garnitur)
 etwas Muskat, Zimt, Ingwer
 Salz

Zubereitung:

Mehl und Germ vermischen, im Mehl eine Mulde machen, ein Teil des Wassers eingießen, mit Mehl vermischen, ca. 30 min „gehen lassen“; danach restl. Zutaten untermischen und nochmals 40 min gehen lassen; den Teig durchkneten, in 2 Teile teilen, zu 2 Laibchen formen, mit etwas Ei-Öl bepinseln und mit restl. Kürbiskernen bestreuen, bei 190° ca. 30-35 min backen;

Sopa de Tarascan

1,2 l Gemüsefond
220 g Kidney-Bohnen
450 g Tomaten, halbiert, geröstet
2 Stk Zwiebel, feingehackt, geröstet
3 Stk Knoblauchzehen, feingehackt, geröstet
80 g Nachos
6 Scheiben Chedda-Käse
 Chili nach Geschmack
 Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen, mit Gemüsefond und etwas Oregano kochen, Zwiebel, Knoblauch, Chili in Öl anschwitzen, Tomaten, Bohnen hinzugeben, ca. 10 min köcheln lassen; mixen, durch ein Sieb passieren, wenn nötig mit Fond verdünnen, aufkochen,

abschmecken; in eine Suppen-Terrine füllen, mit Nachos, Käse belegen und bei Oberhitze kurze überbacken;

Styria – Buffalo – Mole mexikanische Nationalsauce

1 kg	Baired, gut abgelegen
2 dl	Dörrpflaumen
1 Stk	Zwiebel, feingehackt
2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 Stk	Chili, feingehackt
½ dl	Balsamico
3 dl	Gemüsefond
2 EL	Schokolade, dunkel
½ dl	Kaffee
50 g	Erdnüsse, gehackt
	Salz, Pfeffer, Korriander, Kardemon

Zubereitung:

Mole:

Zwiebel, Knoblauch, Chili, Dörrpflaumen, Erdnüsse und Gewürze anschwitzen, mit Fond, Balsamico ablöschen, ca. 15 min köcheln lassen; mit Schokolade, Kaffee mixen, wenn zu dick mit Fond verlängern, abschmecken;

Thunfisch mit Polenta-Haferflocken-Kuchen und schwarzer Majo

600 g	Thunfischfilet in (1dl Rum, Saft von 1 Limette, Salz, Pfeffer, ca. 30 min)
2 dl	gekochte schwarze Bohnen
2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
1 Stk	Zwiebel, feingehackt
	Gewürze wie Korriander, Kreuzkümmel, Chili, Oregano
2 EL	Öl
2 EL	Majo

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch mit den Gewürzen hellbraun anbraten, die Bohnen dazugeben, durchschwenken, mixen, passieren, abkühlen lassen und mit Majo vermischen; nochmals abschmecken;
den Thunfisch medium rare braten/grillen

Polenta-Haferflocken-Kuchen

2 EL	Butter
4 dl	Milch
2 dl	Fond
2 EL	Öl
1,5 dl	Haferflocken
1,5 dl	Polenta-Grieß
1 dl	Maiskörner
1	Ei
	etwas Chiliflocken
1 Stk	Zucchini, in kleine Würfel
1 Stk	Paprika, rot in kleine Würfel
2 Stk	getrocknete Tomaten, in kleine Würfel
1 Stk	Zwiebel in kleinen Würfeln
1 Stk	Knoblauchzehe, feingehackt

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Zucchini, Chili, Mais in Öl anschwitzen, mit Fondmilch ablöschen, aufkochen lassen, Haferflocken/Polenta-Grieß einrühren, unter stetigen Rühren ca. 5 min köcheln lassen und abschmecken, 1 Ei unter die lauwarme Masse ziehen, auf einem geölten Blech ca. 2 cm dick auftragen, abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden, in Butter goldbraun herausbacken;

Tostadas von Melanzani und Ziegenkäse mit Orangenöl und Kürbiskerne

8 Scheiben	Melanzani, 1cm dicke Scheiben
4 Stk	Paprika, rot, geröstet
4 Stk	Paprika, gelb, geröstet
300 g	Ziegenkäse
50 g	Kürbiskerne, geröstet, zerdrückt
	Salz, Pfeffer, Chili, Oregano
	Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Melanzani salzen, ca. 30 min stehen lassen, abwaschen und abtupfen, im Olivenöl goldbraun braten/grillen, die Paprika enthäuten, in Größe der Melanzani ausschneiden, Melanzani und Paprika mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen, Olivenöl beträufeln und mit Ziegenkäse aufschichten;

Erfrischungsgetränk – Acqua fresca

½	Melone
1	Limette (Saft)

½ dl Zucker
1 dl Wasser
genug Mescal
zuwenig Chili

Jalapéno – Käse dip

1 Stk Zwiebel, feingehackt
2 Stk Knoblauchzehen, feingehackt
2 EL Butter
2 EL Mehl
3 dl Milch
1 Stk Jalapeno, feingehackt
1 Stk Paprika, rot, geröstet
60 g Lauch, in feine Streifen
4 dl Chedda-Käse, fein gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Chili in Butter anschwitzen, mit Mehl melieren, und mit Milch aufgießen, gut rühren, kurz köcheln lassen, zuletzt Käse, Paprika, Lauch unterrühren, abschmecken;