

Burrito

Burrito (spanische Eselchen) ist ein Gericht aus der mexikanischen Küche.

Burritos sind gefüllte Tortillas aus Weizenmehl.

Zutaten für ca. 8-10 große Weizentortillas/Portionen

1. Tortillas im 100 °C heißen Backofen auf einem Gitter erwärmen.
2. Tortillas füllen, solange sie noch warm und biegsam sind:
3. Tortilla auf die Arbeitsfläche legen.
4. Zutaten (Sour Cream, Chili, Reis, Salsa.....) in einem breiten Streifen (übereinander geschichtet) in der Mitte platzieren – an den Seiten einige Zentimeter frei lassen.

Burrito nicht „überfüllen“.

5. **Falten:**

Kurze Seiten einschlagen.

Eine der langen Seiten eng über die Füllung klappen.

6. **Rollen:**

Zur offenen Seite hin eng/straff aufrollen.

Evtl. straff in Pergamentpapier einrollen und in der Mitte quer durchschneiden.

Füllungen

Chili (warm verwenden)

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 4 getrocknete Tomaten, 2 El Olivenöl

500 g Rinderhackfleisch, ¼ Tl gemahlener Koriander, 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel

¼ Tl gemörserte Fenchelsaat, 1 El edelsüßes Paprikapulver, 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver

1 El Honig, 1 El Tomatenmark, 250 ml stückige Dosentomaten, 200 ml Brühe

1 Dose (425/250 g) Kidneybohnen, 1 El zerkleinerte Bitterschokolade, Salz

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln – Chilischote und getrockneten Tomaten fein hacken – Bohnen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.
2. In einem weiten Topf Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und das Hackfleisch scharf anbraten.
3. Chili und getrocknete Tomaten unterrühren.
4. Gewürze zugeben, salzen – Honig und Tomatenmark unterrühren.
5. Nach ca. 2 Minuten Dosentomaten und Brühe zugeben.
6. Ohne Deckel ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze dicklich einköcheln lassen – gelegentlich rühren.
7. Bohnen zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
8. Chili mit Bitterschokolade würzen – abschmecken.

Veggie Alternative / Bohnen-Salsa (warm verwenden)

1 Dose (425/250 g) Kidneybohnen, 1 rote Paprikaschote

1 El Olivenöl, 1 El Paprikamark, 2 El Ketchup, 1 El BBQ-Sauce, 125 ml stückige Dosentomaten

1 Tl Honig, 1 Tl Rotweinessig, Tabasco, Salz

1. Bohnen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.
2. Paprikaschote vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.
3. Paprikawürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen – Paprikamark, Ketchup, BBQ-Sauce, Dosentomaten und Honig zugeben – einige Minuten kochen lassen.
4. Bohnen zugeben und nochmals aufkochen.
5. Mit Essig, Salz und Tabasco abschmecken.

Limettenreis (warm verwenden)

2 El Öl, 2 Schalotten, ½ Tl Kurkuma, 200 g Langkornreis (z. B. Basmati)

½ Limette (Saft und feiner Schalenabrieb), ca. 375-400 ml Brühe, Salz, Pfeffer, Zucker

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Schalotten fein würfeln und in heißem Öl ohne Farbe anschwitzen.
3. Kurkuma zugeben und kurz mitschwitzen.
4. Reis, Limettenzeste und eine Prise Zucker zugeben.
5. Brühe und Limettensaft hinzufügen, aufkochen und würzen.
6. Kochenden Reis abdecken und im heißen Backofen ca. 20-25 Minuten garen.
7. Reis mit einer Gabel auflockern und abschmecken.

Mais-Salsa

1 kleine Dose (212/140 g) Mais, 1 rote Paprikaschote, 1 Jalapeno frisch oder aus dem Glas

1 kleine rote Zwiebel, 1 El frischer Koriander fein geschnitten, 1-2 El Limettensaft

1 Tl Honig, Salz, Pfeffer

1. Mais in Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Paprikaschote vierteln, entkernen und fein würfeln – Jalapeno halbieren, entkernen und fein hacken (aus dem Glas nur fein hacken).
3. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Alle Zutaten vermischen und ziehen lassen.

Guacamole

1 kleine rote Zwiebel, 2 Avocados (reif), rote Chilischote

Saft von ½ bis 1 Limette, 1-2 El Olivenöl, Salz, Pfeffer, evtl. Prise Zucker

1. Rote Zwiebel sehr fein würfeln und mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen.
3. Mit Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel nicht zu fein zerdrücken.
4. Chilischoten (Menge/je nach Geschmack) entkernen und sehr fein hacken.
5. Zwiebel, Chili und Olivenöl mit der Avocado-creme verrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sourcream

200 g Schmand, 200 g saure Sahne, Salz, Pfeffer

½ TL feiner Zitronenabrieb, Spritzer Zitronensaft, Prise Zucker

1 kleiner Bund Schnittlauch, 1 kleiner Bund Petersilie, 2 große oder 4 kleine Frühlingszwiebeln

1. Schmand und saure Sahne verrühren – mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Zucker würzen.
2. Kräuter und Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit der Schmand-Sahne-Mischung verrühren.

Salatblätter (z. B. Romana-Salat) – putzen, waschen, schleudern, in breite Streifen schneiden.

Käse z. B. Cheddar – reiben

Weizentortillas

Zutaten für 8 Stück:

360 g	Weizenmehl, Type 405
1 ½ Tl	Salz
25 ml	Öl
200 ml	Wasser, lauwarm
	Weizendunst

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Wasser, Öl und Salz verrühren.
Unter ständigem Rühren mit einem Löffel das Mehl zufügen, bis sich die Masse kneten lässt.
3. Teig kneten bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt.
4. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Teig in 8 Portionen teilen.
Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, kreisrunden Fladen (ca. 20-25 cm Ø) ausrollen.
Teig während des Ausrollens immer wieder wenden und Weizendunst bemehlen.
Zum Schluss kann der Teig mit den Handflächen noch etwas gedehnt werden, um ihn rund zu formen.
6. Teigfladen von überschüssigem Mehl befreien.
In einer heißen beschichteten Pfanne ca. 1 Minute von jeder Seite backen, bis die Tortilla durchbacken ist und beginnt, leicht Farbe anzunehmen.
Zu langes Backen macht sie hart.

Sobald sich die Tortillas aufblähen, den Teig mit einem Pfannenwender sanft auf den Pfannenboden drücken, damit sie gleichmäßig gebacken werden.