

## Mais Chips mit Guacamole

### Burritos & Fajitas

#### Frische Früchte mit Nelkensirup

#### Guacamole

2		reife Avocados
1		kleine Zwiebel
1		Tomate
1	EL	frischer Koriander geschnitten
60	gr	Sauerrahm
1	EL	Zitronensaft
		Tabasco
		Mais Chips

1. Avocados halbieren, Stein mit einem scharfen Messer entfernen.
2. Avocados schälen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Zwiebel und Tomate klein schneiden, mit dem geschn. Koriander mischen.
4. Mit den restlichen Zutaten zum Avocado-Mus in die Schüssel geben, gut vermischen.

#### Burritos

500	gr	Rumpsteak
1	TL	Olivenöl
1		mittlere Zwiebel (gehackt)
1	Stk	Zimt
4		Nelken
1		Lorbeerblatt
500	ml	Rinderbrühe
8		Tortillas

1. Überschüssiges Fett vom Fleisch abschneiden. In 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel hinzufügen. Braten, bis sie goldbraun ist.
2. Fleisch, Zimtstange, Lorbeerblatt und Rinderbrühe hinzufügen. Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, zugedeckt 30 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich und fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist. Zimtstange, Nelken und Lorbeerblatt herausnehmen.
3. Fleisch mit 2 Gabeln in Stücke zerteilen. In Tortillas eingerollt mit Tomato Salsa und Salat servieren.

#### Fajitas

500	gr	Pouletbrüstchen in Strifen geschnitten
1	Gl	Pancho Villa Hot Mex-Sauce
2	El	Zitronen- oder Limonensaft
1	El	Olivenöl
1		Knoblauchzehe gehackt
2		grüne Peperoni in schmale Streifen geschnitten
1		mittlere Zwiebel geschnetzelt
8		Tortillas
		Sauerrahm

*2 Esslöffel Hot Mex-Sauce mit Limonensaft, Olivenöl und Knoblauch verrühren und zum Pouletfleisch geben und ca. 30 Min. marinieren.*

*Pouletfleisch mit Marinade in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Min garen. Peperoni und Zwiebeln begeben und nochmals köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist (ca. 2 Min).*

*Tortillas erhitzen, Pouletfüllung darauf verteilen, mit der restlichen Hot Mex Sauce und dem Sauerrahm beträufeln.*

### Tortillas

165	gr	Mehl
110	gr	Maismehl
250	gr	Wasser
		Salz

*Wasser und Salz zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In kleine Stücke schneiden, rund auswallen und in einer Bratpfanne ohne Fett beidseitig kurz backen.*

### Früchte mit Nelkensirup

100	gr	brauner Zucker
60	gr	Wasser
1	Brise	Nelkenpulver
80	gr	Zitronensaft
1		Ananas
2		Bananen
2		Mangos
		Sauerrahm

Zucker, Wasser, Nelken, und Zitronensaft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um  $\frac{1}{4}$  reduziert hat. Abgekühlter Sirup über die Früchte giessen. Mit saurer Sahne servieren.