



Enchiladas

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

80 g Bratbutter	Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
1.2 kg Hackfleisch	Rinds Hackfleisch portionenweise braten und herausnehmen .
7.5 g Salz	Fleisch würzen
150 g Zwiebel	Zwiebeln in derselben Pfanne andämpfen (ev. noch etwas Butter/Öl zugeben)
2.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen gepresst zu den Zwiebeln geben
4.0 Stück Pepperoni	rote Peperoni zu Zwiebeln und Knoblauch geben, etwas andämpfen
3.0 Stück Zucchini	zum obengenannten Gemüse zugeben und ca 5 min. mitdämpfen
320 g Mais	
200 g rote Bohnen	Kidney Bohnen Mais und Bohnen zum Gemüse geben, kurz mitdämpfen
30 g Tomatenmark	dazugeben, unterrühren
6.0 g Tahina	Tajinen Spice (2TL/10Port) würzen
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca 15min köcheln, offen ca 15min fertig kochen bis Gemüse lind ist.
800 g gehackte Tomaten	
90 g Tomatenmark	
10 g Zucker	
4.0 g Salz	knapp1TL/10Port Tomaten bis und mit Salz verrühren
13 g Tortillas (Fladenbrot)	g=Stk
70 g Crème fraîche	1TL Tortilla bestreichen
300 g Käsemischung	ev Gruyère , oder andere Käsemischung gerieben

Die Hälfte der Tomatensauce in der Form verteilen.

Hackfleischfüllung auf der Mitte der mit Creme fraiche bestrichenen Tortillas verteilen (ca 2-3EL), aufrollen.

Restliche Tomatensauce (ev gemischt mit Reste der Hackfleischsauce) darauf verteilen,

Käse darüberstreuen

BACKEN: 20 min in der mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens