



Enchiladas

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 60 Personen

480 g Bratbutter	Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
7.2 kg Hackfleisch	Rinds Hackfleisch portionenweise braten und herausnehmen .
45 g Salz	Fleisch würzen
900 g Zwiebel	Zwiebeln in derselben Pfanne andämpfen (ev. noch etwas Butter/Öl zugeben)
12 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen gepresst zu den Zwiebeln geben
24 Stück Pepperoni	rote Peperoni zu Zwiebeln und Knoblauch geben, etwas andämpfen
5.4 kg Zucchini (g)	zum obengenannten Gemüse zugeben und ca 5 min. mitdämpfen
1.92 kg Mais	
1.2 kg rote Bohnen	Kidney Bohnen Mais und Bohnen zum Gemüse geben, kurz mitdämpfen
180 g Tomatenmark	dazugeben, unterrühren
36 g Tahina	Tajinen Spice (2TL/10Port) würzen
3 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt ca 15min köcheln, offen ca 15min fertig kochen bis Gemüse lind ist.
4.8 kg gehackte Tomaten	
540 g Tomatenmark	
60 g Zucker	
24 g Salz	knapp1TL/10Port Tomaten bis und mit Salz verrühren
78 g Tortillas (Fladenbrot)	g=Stk
420 g Crème fraiche	1TL Tortilla bestreichen
1.8 kg 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