

Fajitas

von schumba

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

1.6 kg Mehl	Tortillas: in Schüssel geben
20 g Backpulver	dazugeben
30 g Salz	dazugeben
100 g Butter	weiche Butter dazugeben und gründlich mit dem Mehl vermischen.
7.5 dl Wasser	Warmes Wasser begeben und Teig gut durchkneten. (Wasser nicht auf einmal, sondern nach und nach begeben. Evtl benötigt es weniger oder mehr Wasser) Es sollte ein fester nicht klebriger Teig entstehen. Teig nach gründlichem Kneten in 80g schwere Stücke teilen.
100 g Mehl	auf dem Tisch verstreuen und die Teigballen mit dem Wallholz zu Kreisen mit ca 20cm Durchmesser auswallen. Teigfladen dann ohne Öl in einer Bratpfanne braten bis sich kleine Blasen bilden. Fertige Tortillas gut zugedeckt warmstellen. Sind sie nicht gut zugedeckt werden sie schnell trocken und lassen sich nicht mehr rollen. Kleben sie zusammen wurden sie nicht lange genug gebraten, oder der Teig hatte zu viel Wasser.
800 g Hackfleisch	Füllung Hackfleisch: Hackfleisch in Öl braten, nach belieben Würzen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
8 cl Öl	
800 g Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
600 g rote Bohnen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
400 g Kichererbsen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
500 g Mais	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
50 g Chilischoten	fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
600 g Rüebli	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
4.0 Stück Pepperoni	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
200 g Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
5 cl Sambal Oelek	zusammen mit anderen Gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
10 g Paprika	
* 3 g Knoblauchzehen	feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
2 cl Tabasco	
600 g Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
4.0 dl Sauerrahm	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.

* 3.7 Stück Avocado	Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. (möglichst reife Avocados nehmen)
3.0 Stück Knoblauchzehen	zusammen mit der Avocado Pürieren
4 cl Zitronensaft	zum Püre dazugeben und gut mischen.
4 cl Öl	dazugeben
5.0 g Salz	Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
800 g Eisbergsalat	Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.