

# Fajitas

von Maribu

Mengen für 40 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 80 Stück Tortillas          | grosse Tortillas  |
| 2.4 kg Pouletgeschnetzeltes | Füllung Pouletfleisch:<br>Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                 |
| 2.4 kg Hackfleisch          | Füllung Hackfleisch:<br>Hackfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Hackfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                       |
| 4 kg Avocado                | Guacamole:<br>Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten.<br><br>(möglichst reife Avocados nehmen) |
| 12 Stück Knoblauchzehen     | zusammen mit der Avocado Pürieren   |
| 1.6 dl Zitronensaft         | zum Püre dazugeben und gut mischen.   |
| 1.6 dl Öl                   | dazugeben   |
| 20 g Salz                   | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.  |
| 2 Liter Sauerrahm           | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 2 kg Hot Mex Sauce          |   |
| 2.4 kg Basmatireis          | Mit etwas Salz kochen   |
| 1.6 kg rote Bohnen          | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 2 kg Mais                   | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 200 g Chilischoten          | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 2.4 kg Rüebli               | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 16 Stück Pepperoni          | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.  |
| 800 g Zwiebeln              | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.   |
| 2 dl Sambal Oelek           | zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.   |
| 40 g Paprika                |   |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen    | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 2.4 kg Reibkäse             | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |
| 3.2 kg Eisbergsalat         | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.   |

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