

Fajitas Deluxe \$

von Raymond Wiedmer

Mengen für 40 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

Ausrüstung: Alufolie

12 g Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
2.4 kg Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
2.4 kg Grillkäse (Halloumi)	
2 kg Rüebli	Sauce!
8.0 kg Zwiebeln	Sauce!
800 g Sellerie	Sauce!
1.2 kg Randen	Sauce!
1.6 kg Mais	Sauce!
800 g rote Bohnen	Sauce!
4.0 Stück Fajita Chicken Mix	Sauce!
3.2 kg gehackte Tomaten	Sauce!
1.0 kg Mais	Bereitstellen
4.0 Stück Fajita Mexican Mix	
40 g Chilischoten	fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
16 Stück Pepperoni	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
6.0 Stück Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
8 cl Sambal Oelek	zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
4.0 Stück Knoblauchzehen	feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
2.4 kg Reibkäse	Pizzakäse. In Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.6 kg Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
4.0 kg Coupe Dänemark Sauce	Jalapenos
800 g Hummus	
400 g Feta (griechischer Schafskäse)	
320 g 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)
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.

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.