

Fajitas Mexicana

von Cedric Messmer

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Petersilie

28 kg Tomaten	Würfeln
10.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen
1.05 kg rote Zwiebel	hacken
350 kg Petersilie, frische	Hacken
10.5 Stück Limetten	Saft auspressen
Zubereitung Tomatensauce: Andünsten mit Limetten Peterli und Salz Abschmecken	
210 g Bratbutter	
4.375 kg Hackfleisch	oder anderes
1.05 kg rote Zwiebel	in feine streifen
5.25 kg Gemüse nach Wahl	Gemüse, je nach Saison, z.B. Peperoni, Mais, Rotkraut, Zucchetti, Weisskabis, in feinen Streifen
1.75 kg Tofu	Für vegis, Anbraten & Würzen
10.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
3.5 Stück Fajita Mexican Mix	Abschmecken
3.5 Prise Salz	Füllung: Hackfleisch in heisser Bratbutter anbraten. Gemüse und Zwiebel kurz mitdünsten. Knoblauch begeben, abschmecken. In eine ofenfeste Schüssel geben und zugedeckt im Ofen warm stellen.
3.5 kg Crème fraiche	Für Sauce
35 Stück Avocado	Guacamole
700 g Tortilla Chips	für crunch
350 g Hot Mex Sauce	Für di muetige
1.05 kg Reibkäse	
105 Stück Tortillas	
3.5 g Pfeffer	abschmecken
3.5 kg rote Bohnen	stampfen