

# Fajitas mit Pouletfüllung von Retu

Mengen für 51 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

|                                |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.12 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person)                                                                                                                                                                          |
| 6.12 kg Pouletgeschnetzeltes   | Füllung Pouletfleisch:<br>Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                 |
| 3.06 kg rote Bohnen            | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                            |
| 2.04 kg Kichererbsen           | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                            |
| 2.55 kg Mais                   | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                            |
| 255 g Chilischoten             | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                         |
| 3.06 kg Rüebli                 | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                      |
| 20.4 Stück Pepperoni           | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                      |
| 1.02 kg Zwiebeln               | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.                                                                       |
| 2.55 dl Sambal Oelek           | zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.                                                                                                                                   |
| 51 g Paprika                   |                                                                                                                                                                                               |
| 5.1 Stück Knoblauchzehen       | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                       |
| 1.02 dl Tabasco                |                                                                                                                                                                                               |
| 3.06 kg Reibkäse               | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                                         |
| 2.04 Liter Sauerrahm           | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                                         |
| 5.1 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) |
| 15.3 Stück Knoblauchzehen      | zusammen mit der Avocado Pürieren                                                                                                                                                             |
| 2.04 dl Zitronensaft           | zum Püre dazugeben und gut mischen.                                                                                                                                                           |
| 2.04 dl Öl                     | dazugeben                                                                                                                                                                                     |
| 25.5 g Salz                    | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                                      |
| 4.08 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.