

Fajitas mit Pouletfüllung - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

1.2 kg Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
700 g Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
700 g Hackfleisch	Füllung Hackfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
600 g rote Bohnen	roh oder anbraten
100 g Mais	roh oder verarbeiten (zB. im Fleisch)
100 g Rüebli	raffeln und roh in Schüssel auf dem Buffet anrichten
4.0 Stück Pepperoni	schneiden und roh in Schüssel auf dem Buffet anrichten
100 g Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten
5 cl Sambal Oelek	!! oder Sriracha !! zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
200 g Sauce Curry (Knorr)	!! Salsa Dip (Fertigprodukt) !!
200 g Tortilla Chips	
200 g Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
200 g Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
800 g 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.