



IMMER LECKER

Für Mexikaner sind Tortillas Brot. Wenn Sie wissen, wie man Tortillas macht, können Sie authentischere Enchiladas oder Tacos machen. Tortillas können gebraten, einfach so gegessen, gebacken, mit Saucen belegt oder mit einer beliebigen Füllung serviert werden. In diesem Rezept verwenden wir gehacktes Wildfleisch sowie Kaninchen und Fasan.

WILDE TORTILLAS

Zutaten

Tortillas

250 g Masa Harina (Maismehl)
350 ml kochendes Wasser

Kaninchen- oder Fasanenfüllung

150 g Kaninchen oder Fasan
1 Zwiebel, fein gehackt
1-2 Knoblauch, gehackt
1 Frische Chili
Saft einer Limette
Salz, Pfeffer & Olivenöl

Wildfleischfüllung

150 g Hirsch oder anderes rotes
Fleisch, gehackt
1 Handvoll Kidneybohnen
1 Zwiebel, fein gehackt
1 TL Paprika
½ Chilipulver
100 ml Wild- oder Rinderbrühe
1-2 Knoblauch, gehackt
1 Frische Chili
Salz, Pfeffer & Olivenöl

Zubereitung

Beginnen Sie mit den Tortillas. In einer Rührschüssel Maismehl und Salz mischen und langsam heißes Wasser hinzufügen. Zu einem Teig formen, gründlich kneten. Der Teig sollte glatt und elastisch sein. Teigkugeln formen. Den Teig mit Mehl bestreuen, damit er nicht klebt. Halten Sie den Teig bedeckt, während Sie die Tortillas machen.

Bratpfanne erhitzen, aber nicht einfetten. Nehmen Sie eine Teigkugel und formen Sie mit Ihren Händen einen Kreis. Drücken Sie mit Ihren Fingern kleine Vertiefungen rund herum in den Teig. Den Teig mit einem Nudelholz flach drücken, um einen Kreis formen. Den Tortilla in der Bratpfanne erhitzen bis sich Blasen bilden, dann wenden und die andere Seite kochen. Nur einmal drehen. Legen Sie die heißen Tortillas auf einen Teller.

Die Tortillas können später in der Mikrowelle erwärmen. Wickeln Sie dazu die Tortillas in Backpapier und erhitzen Sie sie einige Sekunden lang.

Als nächstes bereiten Sie die Salsa. In einer Schüssel grob gehackte Tomaten, gehackten Knoblauch, fein gehackte rote Zwiebeln und fein gehackten frischen roten Chili hinzufügen. Mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln. Dann den frischen Koriander untermischen und beiseite stellen.

WILDE TORTILLAS

Zutaten

Salsa

300 g Tomaten
½ frischer roter Chili
1 Knoblauch, gehackt
Saft einer Limette
½ rote Zwiebel, fein gehackt
1 Handvoll frischer Koriander
2 TL Olivenöl
Salz Pfeffer

Beilagen

1 Avocado
2 frische Limette
Frischer Koriander

Zubereitung

Bereiten Sie nun die Füllungen der Tortillas in zwei verschiedenen Pfannen vor. Eine Pfanne für Hackfleisch und eine Pfanne für den gehackten Fasan oder das Kaninchen.

Beginnen Sie mit Zwiebeln. Bei mittlerer Hitze glasig braten. Als nächstes fügen Sie den Knoblauch und Chili hinzu und braten für weitere 2 Minuten. Fügen Sie nun das Kaninchen- oder Fasanenfleisch hinzu und kochen Sie es durch. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Befolgen Sie die gleichen Schritte für die zweite Füllung mit dem Wildhackfleisch. Fügen Sie einfach die Bohnen ganz am Ende des Garvorgangs hinzu.

Jetzt ist es Zeit zum Servieren. Tortillas mit Fleisch, Avocado, der Salsa, frischem Koriander, einer würzigen Sauce und etwas Limettensaft servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

