Mexiko-Rezepte

Enchiladas Rojas

-

6 Chiles Quajillos
3 Chiles Pasillas
500 g Tomaten, enthäutet und gewürfelt
150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/2 Liter Hühnerbouillon
Gewürze
etwas Öl
18 Maismehltortillas (keine Weizentortillas)
350 g Hühnerbrüstchen, gegart und in Streifen gezupft
150 g milder Reibkäse
150 ml Crème Fraiche
evtl. etwas Eisbergsalat

Zubereitung
Die Chiles in etwas Öl rösten, Samen entfernen, mit etwas Hühnerbouillon aufgiessen, 20 Minuten in Bouillon ziehen lassen. Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten beigeben, kurz aufkochen und restliche Bouillon beigeben, leicht pürieren und evtl. mit Salz abschmecken. Sauce beiseitestellen.
Die Tortillas Stück für Stück in einer Teflonpfanne erwärmen (ohne Öl). Hühnerbrust in die warmen, jetzt weichen Tortillas füllen, zusammenrollen (eventuell mit Zahnstocher feststecken).
Gefüllte Tortillas in Öl allseitig anbraten, in feuerfeste Form geben und mit Sauce und Sahne begießen. Mit Reibkäse bestreuen und im Ofen bei 190°C etwa 10 Minuten goldbraun gratinieren. Mit Crème Fraiche und evtl. in Streifen geschnittenem Eisbergsalat anrichten.

Portionen: 4

Wissenswertes:
Wer es weniger scharf mag, lässt einige der Chilischoten weg.

ausgedruckt von
© www.tacoweb.de
22.03.2010 20:59