



Tipps & Tricks

Der Fuego Wrapping Guide – was ist was?

Tacos:

Tortillas aus Maismehl und Wasser werden zu Schalen geformt und in Pflanzenöl goldgelb frittiert. Die erwärmten „Taco Shells“ können beliebig gefüllt werden – mit Fleisch (z.B. Chili con Carne), Fisch oder Gemüse.

Weizenmehl-Tortillas:

Helle, weiche, dünne Pfannkuchen aus **Weizenmehl**, die mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt werden.

Burritos:

Erwärmte Soft Flour Tortillas werden mit heißer Fleischfüllung bestrichen, Salsa, **Sauerrahm**, **Käse** und Salat nach Wunsch darüber verteilt. Danach werden die Tortillas gerollt. Der Burrito kommt übrigens nicht aus Mexiko, sondern aus Texas.

Enchiladas:

Gefüllte, gerollte Soft Tacos, mit Sauce oder **Käse** überbacken.

Fajta:

Ursprünglich die Bezeichnung mexikanischen Rindfleisch-Eintopf. Heute versteht man darunter ein Pfannengericht, das mit Tortillas als Beilage serviert wird.

Für jeden die richtige Schärfe

Fuego heißt Feuer und das hat auch seinen Grund. Denn in der mexikanischen Küche spielen Chillies eine Hauptrolle. Darum ist es immer gut, selbst zu kochen. So kann jeder den gewünschten Schärfegrad ganz nach Wunsch bestimmen. Wenn ein Gericht dann doch mal zu scharf geworden ist, hilft **Sauerrahm** oder Joghurt als Dipp oder Topping. Sieht gut aus, schmeckt frisch und das Brennen im Mund lässt nach...

Guacamole: Augen auf beim Avocado Kauf

Eine Guacamole ist ein leckerer Avocado Dip, den man in der mexikanischen Küche zu vielen Gerichten reicht. Ganz wichtig für eine gute Guacamole ist die Wahl der richtigen Avocado. Sie darf weder zu hart, noch zu weich sein. Wenn sie am Stielende auf Fingerdruck leicht nachgibt ist sie perfekt.



Mexikanisch schlemmen für Vegetarier – kein Problem!

Viele denken, die mexikanische Küche ist nur etwas für leidenschaftliche Fleischesser. Das ist so nicht richtig, z.B. kann man Chili con Carne auch ganz einfach ohne Fleisch mit Gemüse zubereiten. Und auch Tortillas, Tacos & Co. lassen sich vegetarisch füllen.