



Mexican Chili mit gegrillten Wurzelgemüsespießen



Zutaten für das Chili:

400 g Geflügelhackfleisch
 1 Gemüsezwiebel(n)
 2 Knoblauchzehe(n)
 150 g Mais
 300 g Tomate(n), geschält
 500 ml Tomatensaft
 200 g Cocktailtomaten
 100 g Frühstücksspeck
 50 ml Ahornsirup
 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
 1 Peperoni, rot
 2 EL Petersilie, gehackt, glatt
 Oregano
 3-4 EL Pflanzenöl
 1 TL Cayennepfeffer
 Salz
 400 ml Geflügelfond

Zutaten für die Spieße:

2 Tortilla Maisfladen
 200 g Möhre(n)
 50 g Cheddar, gerieben
 1 Handvoll Cornflakes (ungesüßt)
 2 Eier
 1 Handvoll Mehl



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 900 in titan



KAI Messerset mit Santokumesser Tim Mälzer, 2-teilig



Boos Blocks Schneidebrett aus Ahorn mit Edelstahlgriffen



GEFU Universal Quirl



Rösle Pendelschäler



Le Creuset Pfannenwender



GEFU Schaschlik-Spieße, 4 Stk.

1

Den Grill (mit Deckel ca. 200°C) für mittlere- hohe direkte/ indirekte Hitze vorbereiten.

2

Das Fleisch mit einem Fleischmesser grob würfeln und mit der mittleren Lochscheibe, auf Stufe 1, durch den Graef Fleischwolf lassen.

3

Ein Schneidebrett zur Hand nehmen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln oder mit einer Knoblauchpresse zerkleinern. Peperoni halbieren und in Stücke schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und die Tomaten halbieren.

4

Das Pflanzenöl im Dutch Oven erhitzen. Außerdem Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni bei direkter Hitze und geöffnetem Deckel kräftig angrillen und gelegentlich mit einem Pfannenwender ummischen. Hackfleisch zugeben und mit geschlossenem Deckel 3-5 Minuten weiter grillen.

5

Das Fleisch mit Cayennepfeffer, Paprika und frischem Salz aus der Mühle würzen. Anschließend mit Fond ablöschen und Mais, Tomaten und Tomatensaft sowie Sirup auffüllen.

6

Den Dutch Oven mit Deckel verschließen und alles 20 Minuten grillen. Dabei gelegentlich mit einem Pfannenwender rühren und mit Salz würzen. Zum Schluss die Tomaten sowie frische Kräuter zugeben.

7

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse mit einem Sparschäler schälen und mit dem Graef Alleschneider auf Stufe 0,5 der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden.

8

Danach leicht mit Salz würzen. Die Maisfladen mit einem Kochmesser in der Breite des Wurzelgemüses in Streifen schneiden. Die zwei Eier in einer flachen Schüssel verquirlen.

9

Jetzt abwechselnd Maisfladen, Gemüse und Käse schichten und aufspießen. Danach in Mehl wenden, durch verquirltes Ei wälzen und mit Cornflakes bestreuen.

10

Anschließend geschlossen, bei direkter Hitze 8-10 Minuten grillen und extra zum Chili reichen.

Was die mexikanische Küche so besonders macht, ist ihre Synthese präkolumbianischer und spanischer Tradition mit der Tradition der arabischen, karibischen und teilweise auch französischen Küche. Während der Norden Mexikos eher von der spanischen Küche beeinflusst wurde, ist im Süden die indigene Küche etwas stärker erhalten worden. Die feurig-scharfe Würze der meisten Gerichte und Salsas zeichnet die mexikanische Küche aus. Ein Grund dafür ist sicherlich, dass Mexiko die ursprüngliche Heimat der Chilis ist. Mit etwa 90 verschiedenen Sorten findet man in Mexiko die weltweit größte Vielfalt an Chilis. Ein authentisches mexikanisches Gericht sollte also nicht zu mild gewürzt sein.