



MEXICANA



MILD • AROMATISCH • MEXIKANISCH



Zutaten für 4 Personen:

- 8 Hähnchenkeulen mit Haut, ohne Knochen (vom Metzger)
- 2 EL flüssigen Honig
- 100 ml Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abziehen und grob hacken. Olivenöl, Honig und Rosmarin verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenschenkel halbieren und mit der Marinade bepinseln. Entweder flach auf einen Grill legen oder ein wenig zusammen gerollt (dann zuerst mit der Haut nach oben grillen, damit das Fleisch die Form bei behält). Beidseitig grillen, damit die Haut schön knusprig wird.



Zutaten für 4 Personen:

- je ½ Bund Petersilie, Kerbel, Dill
- je 1 Zweig Rosmarin, Estragon, Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 250 g Quark (20% Fett)
- 2 EL Olivenöl
- ½ Zitrone (den Saft)
- 30 g Ingwer, gerieben
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kräuter waschen und trocken schütteln. Blätter bzw. Fähnchen abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Quark, Olivenöl, Zitronensaft, Kräuter, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Atención!
Atención!

Hola amigos!

Diese neue Baguette müsse Sie probieren!
Que bueno!! Buenísimo!!! Mit Mais, typisch
von meine Heimat, Mechiko! Iste so cross,
so lecker! Passte zu allem, was wir haben für
Sie getischt auf! Mit die Gazpacho! Mmmmh!
Oder die Chili con Carne! Claro! Natürlich!!
Zum Grillen, zu die Tapas oderr einfach zu
eine Suppe. Viva Mexicana!



Tapas

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Chorizo
- 12 Sch Serrano-Schinken
- 200 g Parmesankäse
Parmigiano Reggiano
- 1 Stck. Paglietta Piemontese
Grüne und schwarze
Oliven, italienische
Antipasti

Zubereitung:

Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Parmesan in mundgerechte Stücke brechen, Paglietta achteln. Chorizo, Seranoschinken, Parmesan und Paglietta nett auf einem Holzbrett oder einer Platte anrichten. Oliven und Antipasti entweder in Schüsselchen dazu stellen oder direkt mit anrichten. Dazu verschiedene Dip`s reichen.



Kräuter-
Gurkensuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Salatgurke
- 500 ml Buttermilch
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- 2 Knoblauchzehen,
geschält
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gurke waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Buttermilch und Knoblauch zugeben. Kräuter waschen, trocken schütteln, von den Stielen befreien und fein hacken. Zur Buttermilch geben. Nun alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe gut gekühlt servieren. Man kann noch Gurken- oder Tomatenwürfelchen als Einlage hinzugeben und die Suppe mit Kräutern garnieren.





Zutaten für 1 Portion:

- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- 2 rote Chilischoten
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 Dose (800 g) geschälte Tomaten
- 1 Dose (300 g) Gemüsemais
- 1 Dose (300 g) Kidney-Bohnen
- 1 EL Instant-Rinderbrühe
- Paprika, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brot in Scheiben schneiden, entrinden und in 100 ml Wasser einweichen. Vorbereitetes Gemüse und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben. Das Brot ausdrücken und dazu geben. Olivenöl, Sherryessig und Brühe hinzufügen, Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gazpacho kalt stellen. Die gut gekühlte Gazpacho anrichten, mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben garnieren – z. B. mit gehackten Kräutern, fein gewürfelter Paprikaschote oder Zwiebel.



Zubereitung:

Brot in Scheiben schneiden, entrinden und in 100 ml Wasser einweichen. Vorbereitetes Gemüse und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben. Das Brot ein wenig ausdrücken und dazu geben. Olivenöl, Sherryessig und Brühe hinzufügen, Zutaten mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gazpacho kühlen. Die gekühlte Gazpacho in Gläser oder Tassen geben, mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Weißbrot vom Vortag
- 4–5 große reife Tomaten, enthäutet
- 1 kleine Salatgurke, geschält und grob zerkleinert
- 1 grüne Paprikaschote, Kerne entfernt, grob zerkleinert
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 100 ml Gemüsebrühe, kalt
- 2 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 2 EL Sherryessig
- Salz, Pfeffer



Zutaten für 4 Personen:

- 8 kleine Romatomen (160 g)
- 1 Stange Frühlingslauch (50 g)
- 120 g Kassler geräuchert
- 6 Radieschen
- 6 Cornichons
- 10 g Olivenöl
- 20 ml Gemüsebrühe
- 5 g Kräuter gehackt
- 20 g Balsamico bianco
- 8 Sch. Mexicana (140 g)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten, Radieschen und Lauch waschen. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln, Radieschen in Schreiben schneiden und den Lauch in nicht zu feine Ringe schneiden. Die Cornichons in Scheiben schneiden und das Kassler in Streifen schneiden. Die Brotscheiben von beiden Seiten knusprig grillen oder tosten und danach in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten vermengen. Für das Dressing Olivenöl, Kräuter, Gemüsebrühe und Balsamico bianco gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben, damit das Brot nicht zu sehr aufweicht.



Keine Angst! Iste nicht so scharf ... nur ein kleines bisschen von die Chili ... iste mild und aromatisch, aber so bunt und lustig von die Leben wie wir! **Hombre!**