

Mexikanisches Party-Essen

Tacos: die Kleinen

7 Tacos pro Nase einplanen → 40-50 (evtl. die Hälfte fertig kaufen, Rest selber machen)

- 200 g Maismehl oder Weizenmehl
- 100 ml Wasser
- 1 gestr. TL Salz

Fleisch:

- 600-800 g Hühnerfleisch (ohne Knochen, vielleicht Brust mit Haut, sonst Minutenschnitzel)
- 800 g Schweinebraten
- 800 g Rind zum Kurzbraten

Was man sicher kaufen müsste:

- **Chilis**
 - 1-2 Ancho-Chilis ganz
 - 1-2 Pasilla oder Guajillo Chilis
 - Eingelegte Chipotle Chilis
 - Anchiotepaste
 - 1 habanero Chili
- Ananas (frisch oder in Dosen)
- 2-3 ganz normale Tomaten
- 2 Knollen Knoblauch
- ½ Tasse Orangensaft
- Zitronensaft
- 4 Packungen bio Limetten
- 1 Bund rote Zwiebeln
- Reibekäse
- 350 g Kondensmilch
- 200 g Schlagsahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 Packung Eigenmarke Butterkekse
- 25g Kakaopulver
- 2 EL brauner Zucker / Rohrzucker
- ¼ TL Zimtpulver (plus ggf. Zimtstangen, wenn sowieso da)
- gemahlene Nelken
- Muskatnuss
- 750 ml Milch
- 2 TL Vanille Extrakt

- Chilischote (eine, die noch übrig ist, nicht genauer spezifiziert)
- 250 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln oder Walnüsse
- *1 Dose Kichererbsen*
- *1 Dose andere Bohnen*
- *1 Dose Mais*
- *Anderes Gemüse frisch: z.B. Gurken, Paprika, Spitzkohl*
- *Wenn im Angebot und reif: 1 Avocado*
- *Zitronen oder Limettensaft*
- *Mayonnaise*
- *Körniger Frischkäse oder weißer Käse*
- *Tortilla-Chips (Salz- / Käsegeschmack)*

Was man theoretisch da hat, aber überprüfen sollte:

- Hühnerbrühe
- Oregano
- Pflanzenöl
- Gemahlener Kreuzkümmel
- Apfelessig relativ viel
- Teelöffelweise Salz und Zucker
- 1 Piment
- 1 Gewürznelke ganz
- 1 TL Paprikapulver scharf

Idee für einen Salat: ist in kursiv in der Zutatenliste mit drinnen

- *Ein Texmex-Gewürzpulver, dann braucht man sonst nur noch Salz/Pfeffer*

Utensilien:

- Multi- oder Slow Cooker betriebsbereit
- Eine kleine Pfanne für die Tortillas
- Eine Ofenform für Pastor
- Brettchen, Messer, Zitronenpresse
- Mixer, Kuchenbackform, Backblech
- 2 große Schüsseln, am besten eine mit Deckel (Salat)
- Platz im Kühlschrank :-)