



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Mexikanische Würz-Soßen

Fast schon jeder in Deutschland kennt Thai-Curry Würzpasten. Und dank fleißiger Fernsehköche haben viele auch schon mal von Harissa oder Rhas el Hanout gehört (typisch Nordafrikanische Gewürzpasten/-mischungen).

Die mexikanische Küche ist bei uns weniger bekannt. Meistens durch Restaurants mit „mexikanischem“ Flair, in denen man Gerichte wie Tacos und Enchiladas verkauft – die aber doch sehr an den deutschen Gaumen angepasst und wenig authentisch sind. Wenn jemand einen Mexikaner kennt, der mit Yuca Fritas und Tacos mit Kochbananen-Schwarze Bohnen Füllung anbietet wäre ich doch sehr an der Adresse interessiert!

Wie durch mein endloses Gepredige in meinen Rezepten ja bekannt ist, plädiere ich ja fürs selber machen. Und ich habe ja auch schon meine Rezepte für Thai-Würzpasten oder Harissa geteilt. (finden sich hier im Blog). Ich ja verfressen – aber auch faul. Und daher mache ich mir die Mühe meistens einmal, mache einen richtige großen Topf und friere dann portionsweise ein. In Eiswürfelbehältern. Und sobald er gefroren ist, poppt man es aus dem Behälter aus und in einen Gefrierbeutel oder eine Dose und bewahrt es so im Tiefkühler auf. Und bei Bedarf nimmt man sich eben ein tolles Würz-Würfelchen und hat die ganze Fülle frischer, authentischer Geschmäcker in den Gerichten drin.

Und wer nicht einfrieren will: fast alle Würzpasten halten sich in einem Gals im Kühlschrank bis zu 6 Monate. Und „Überschuss-Produktion“ füllt man in hübsche Gläser ab, klebt schicke Etiketten drauf und hat wahnsinnig coole Geschenke und Mitbringsel.

Chipotles in Adobo

Chipotles sind getrocknete, reife Jalapenos. Jalapenos sieht man meistens unreif, tief-dunkelgrün. Reif gibt es unterschiedliche Farben: rot, gelb, grün. Ähnlich wie die Inuit 100 Worte für Schnee haben, so haben anscheinend die Mexikaner 1000 Worte für Chilis. Die unreife Poblano, unreif geerntet und getrocknet heißt sie Mulato, reif (rot) geerntet heißt sie Ancho. Unreif und grün = Jalapeno, reif und getrocknet = Chipotl. Und so weiter.

Ich liebe Chilis und ziehe mit aus Saatgut jedes Jahr selbst ungefähr 15 verschiedene Sorten. Wir haben in unserem Stadtgarten auch ein Trockengerät, so dass ich mir Chipotles aus unseren eigenen Jalapenos herstellen kann. Wer das nicht kann oder nicht will kann getrocknete Chipotl online bestellen. Oder auch Chipotles in Adobo schon fertig als Soße kaufen. Oder grüne Jalapenos für die Adobo Soße nehmen (und dann länger gar kochen). Oder anstatt Chipotl mit getrockneten Birds Eye Chilis (gibt es im Asia Shop) arbeiten.

Die Soße hält sich im Kühlschrank bis zu 6 Monate. Ggf. oben immer mit etwas Öl abdecken.

Im Stadtgarten verkaufen wir sowohl Saatgut als im Frühjahr auch vorgezogenen Jungpflanzen. Wer jetzt von der Chili-Lust infiziert ist, kann da gerne selbst einsteigen. Jalapenos und Poblanos haben wir im Angebot.



Jalapenos – unreif und reif





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten

40 – 50 getrocknete Chipotles
2 große Fleischtomaten
2 Ancho Chilis
120 ml Öl
1 Gemüsezwiebel
1 Karotte
5 Knoblauchzehen
½ TL getrockneter Majoran
2 TL Salz
1 Lorbeerblatt
180 ml Apfelessig



1. Zwiebel in feine Würfel schneiden. In Öl langsam anrösten, so dass sie langsam bräunen und die Stärke in den Zwiebeln zu Zucker karamellisiert. Das kann bis zu 10 Minuten dauern! Geduld, nicht die Hitze hochdrehen.
2. Die Karotte sehr fein würfeln oder reiben. Zu den karamellisierten Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls anrösten.
3. Die Tomate würfeln und den Knoblauch reiben. Zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Essig zu der Möhren-Zwiebelmischung hinzufügen.
4. Die getrockneten Chilis in die Soße geben und dann bei geschlossenem Deckel durchkochen, so dass die getrockneten Chilis weich werden können.
5. Mit Salz abschmecken. Vorsicht: die Soße ist scharf!

Mojo de Ajo

Mojo de Ajo vereinigt zwei wichtige Geschmäcker der mexikanischen Küche: Knoblauch und Limette. Sie wird in einigen Gerichten als Gewürz eingesetzt – schmeckt aber auch fantastisch über frisches Fladenbrot vom Grill (Rezept beim BBQ Kurs 2015 zu finden).

Die Italienische Küche kennt ja „Pasta Aglio e Olio“ – gekochte Nudeln mit Olivenöl und Knoblauch. Einfach, einfach und sehr lecker. Wer sowas mag, kann auch einfach mal heiße, frisch gekochte Pasta mit Mojo de Ajo übergießen. Noch ein bisschen frischer Basilikum oder Oregano darüber – perfekt. Auch dicke fette Ofenkartoffeln mit Mojo de Ajo und Sourcreme ist wirklich gut. Und als Variante probiert Süßkartoffeln als Backkartoffeln mit Mojo de Ajo und Sourcreme. Mein Sohn und ich essen dazu noch Baked Beans. Zum Niederknien.



Ich habe verschiedene Rezepte gelesen, die entweder Limetten- oder Orangensaft verwenden. Ich habe dabei immer wieder von „Sauer-Orangen“ gelesen. Nachdem ich so etwas bei uns nicht kenne, habe ich das Rezept bisher immer mit Limettensaft gemacht. Aber probiert es aus!

Mojo de Ajo kann man auch im Kühlschrank gut 6 Monate aufbewahren. Meine Rezepte sind ja oft für große Mengen – wer nicht so viel machen mag: einfach reduzieren und nur die Hälfte oder ein Viertel machen.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten

- 1 l Öl (vorzugsweise Rapsöl)
- Gut 30 – 40 geschälte Knoblauchzehen
- 2 TL Salz
- 250 ml Orangen oder Limettensaft.

1. Die Knoblauchzehen im Öl bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel langsam weich kochen. Das Öl soll knapp unterhalb der Siedepunktes ein, so dass der Knoblauch kocht, nicht frittiert.
2. Sobald er weich ist mit einem Kartoffelstampfer oder eine Gabel im Öl zerdrücken.
3. Salz und Saft zufügen und alles gut mischen.

