



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

FÜLLUNG

1 Rindszunge, gekocht
Rapsöl
2 Schluck Brandy
Salz

Zunge in kleine Würfel schneiden und im heissen Öl braten, mit Brandy ablöschen und wenig salzen.

SALSA CRUDA

6 Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Chilischoten
1 Bund Koriander
1 Limette, Saft
Salz


Tomaten waschen. Knoblauch schälen, Chili waschen und entkernen.

Tomaten, Knoblauch, Chili und Koriander fein hacken und in eine Schüssel geben.

Alles gut vermischen und mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Menü

TACOS DE LENGUA

 Taco ist ein Fast-Food-Hit der mexikanischen Küche aus Mais oder Weizenmehl

für 4 Personen

SALSA AGUACATE

1 Avocado
½ Knoblauchzehe
½ Limette, Saft
2 dl Wasser
Salz

Avocado schälen und entkernen, würfeln.

Knoblauch schälen, mit den Avocadowürfeln und dem Limettensaft mit etwas Wasser in einen Mixer geben und zu einer sämigen Salsa pürieren. Mit Salz abschmecken

TACOS

1 Zwiebel
1 Pack Tortillas
1 Becher Sauerrahm
Salsa Cruda
Fleischwürfel
Salsa Aguacate
½ Bund Koriander
Chiliöl

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Tortillas in einer Bratpfanne etwas erwärmen.

Etwas Sauerrahm, Salsa Cruda, Fleischwürfel, Salsa Aguacate, Zwiebelringe und frischer Koriander auf den Tortillas verteilen und zum Schluss noch etwas Chiliöl darüber träufeln.



CHILIÖL

2 Stk Tomaten*
5 TL Chiliflocken
2 Kaffirlimettenblätter*
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
3 TL Paprikapulver**
1 Prise Salz
2 Knoblauchzehen
3 dl Olivenöl

*getrocknet
**geräucht

Tomaten grob hacken und zusammen mit den trockenen Zutaten im Mörser gut vermahlen.

Knoblauch schälen und zerdrücken. Zusammen mit dem Olivenöl begeben und gut verrühren.

Tipp

In eine verschliessbare Glasflasche gefüllt hält das Chiliöl an einem dunklen Ort aufbewahrt für gut einen Monat.

STERNANIS

Frucht von immergrünem Baum aus den Tropen



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch