

Rezeptvorschläge mit Tomatillo-Serrano Sauce

"La Doña"



Die traditionelle Salsa Verde ist eine der beliebtesten Soßen in Mexiko. Dies ist eine Sauce, die mit ihrem würzigen, frischen, sauren Geschmack und einer leichten Süße den wahren Geschmack der authentischen mexikanischen Küche überträgt.

Als Tischsalsa passt sie zu vielen Gerichten, und als Kochsalsa ist Salsa Verde in Gerichten wie Enchiladas, Chilaquiles, Rippchen, Eier, Schweinefleisch, etc. sehr beliebt.

Taquitos dorados de pollo

Die „Taquitos Dorados“ auch als „Flautas“ (Flöten) bekannt, sind ein wahrer mexikanischer Küchenklassiker, der seit Jahrzehnten in Mexiko sehr gerne gegessen wird. Traditionell werden Taquitos mit den Händen gegessen und eignen sich sowohl zum Frühstück, Mittagessen, Abendessen oder als Snack.

„Taquitos Dorados“ sind im Grunde Maistortillas, gefüllt mit gezupftem Hühner- oder Rindfleisch, aufgerollt und in Öl knusprig frittiert.

Serviert werden Taquitos mit Salat, Guacamole, saurer Sahne, mexikanischem Käse und grüner Salsa.

Zutaten für 2 Portionen

- 12 gelbe **Maistortillas***
- 450g Hähnchenbrustfilet, gegart und gezupft
- Öl zum Frittieren
- Zahnstocher
- Salsa verde **La Doña***
- 200g Hirtenkäse, zerkrümelt
- 200g Crème Fraîche oder Saure Sahne
- 1/4 Eisbergsalat, gewaschen und in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Vier **Maistortillas** in einer heißen Pfanne erwärmen und ein bisschen Hühnerfleisch an einem Ende jeder Tortilla in einer Linie aufhäufen. Jede Tortilla einzeln fest zusammenrollen und mit der Naht nach unten mit einem Zahnstocher zustecken. Öl in einer Fritteuse oder einem schweren Topf auf 170°C erhitzen.

Nicht mehr als 4 der zusammengerollten Tortillas auf einmal, im Öl goldbraun und knusprig frittieren (etwa 4 Minuten). Auf Küchenkrepp legen.

Mit den restliche Tortillas genauso verfahren.

Zahnstocher entfernen und die Flautas mit Crème Fraîche übergießen, mit Eisbergsalt und Hirtenkäse bestreuen, die Salsa Verde **La Doña*** darauf geben und sofort servieren.

Als Beilagen eignen sich **Guacamole*** und **Frijoles Refritos***

The traditional Salsa Verde is one of the most popular sauces in Mexico. This is a sauce that, with its spicy, fresh, sour taste and a light sweetness, bears the true taste of the authentic Mexican cuisine.

This sauce is a must on any Mexican table. As table salsa it boosts the taste of every dish.

Salsa Verde is also very popular as a cooking salsa for enchiladas, chilaquiles, ribs, eggs, pork, etc.

Taquitos dorados de pollo

The taquitos dorados, also known as „flautas“, are a true Mexican cuisine classic and have been consumed in Mexico since ancient times. Traditionally taquitos are finger food and are suitable either for breakfast, lunch, dinner or as snack. Basically, they are corn tortillas filled with shredded chicken or beef, rolled up and fried in oil until crisp. They are served garnished with lettuce, avocado or guacamole, sour cream, Mexican cheese and green sauce.

Ingredients for 2 servings

- 12 yellow **corn tortillas***
- 450g Chicken breast, cooked und pulled
- Öl for deep frying
- Toothpicks
- Salsa verde **La Doña***
- 200g cow's milk feta, crumbled
- 200g Crème fraîche or Sour cream
- 1/4 Iceberg lettuce, washed and shredded

Preparation

Working with 4 tortillas at a time, heat die **corn tortillas*** in a pan without oil until warm and flexible. Spread a heaped spoon of pulled chicken along one edge of each tortilla. Roll each tortilla tightly around the filling and secure with a toothpick (the seam of the tortilla facing down).

Heat the oil in a fryer or a heavy pan to 170°C.

Fry each tortilla (no more than four tortillas at once) until firm and golden brown, (about four minutes), and remove and place on paper towel. Repeat this procedure for all tortillas.

To serve, remove the toothpicks, arrange flautas on a platter, pour crème fraîche on them, add shredded lettuce and top with crumbled cheese. Put some Salsa Verde **La Doña** on top and serve with **guacamole*** and **refried beans*** as a complement.

