leicht verändert aus dem Chefkoch.de

Burritos

3 Portionen

Zutaten

für die Füllung

400 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 150 g gekochte Maiskörner, 200 g passierte Tomaten, 20 g Tomatenmark dreifach konzentriert, 100 ml kräftiger Rotwein, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 4 Esslöffel Olivenöl

für die Teigfladen

250 g Mehl, 250 ml Milch, 40 g Butter, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz

für den Zusammenbau

150 g Crème fraîche, 200 g geriebener Käse

Zubereitung

Vorbereitung für die Teigfladen

- 1. das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermengen
- 2. die Butter sanft verflüssigen, z. B. in der Mikrowelle
- 3. die Eier, die Milch und die Butter zum Mehl geben und alles gründlich verrühren
- 4. es soll ein flüssiger Teig entstehen
- 5. den Teig zwei Stunden kühl stellen, damit das Mehl quellen kann, der Teig wird dann zäher

die Füllung

- 6. die Zwiebeln und Paprika sehr fein schneiden nicht größer als die Maiskörner
- 7. das Fleisch im Olivenöl scharf anbraten, das Tomatenmark zugeben und mitbraten
- 8. mit dem Rotwein ablöschen
- 9. die Zwiebeln und Paprikastücke zugeben und alles 5-10 Minuten weich werden lassen
- 10. Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel zugeben
- 11. den Mais und die Tomaten zugeben und alles nochmals 10 Minuten ziehen lassen
- 12. die Masse einkochen lassen
- 13. den Backofen auf 200°C vorheizen

die Teigfladen

- 14. den Teig prüfen: falls er zu zäh geworden ist er muß leicht von der Kelle fließen ein wenig Milch unterrühren
- $15.\ den\ Teig\ in\ einer\ Anti-Haft-Pfanne\ in\ wenig\ Butter\ als\ d\"{u}nne\ Crepes\ von\ beiden\ Seiten\ ausbacken$

der Zusammenbau

- 16. die frisch gebackenen Fladen dünn mit Crème fraîche einstreichen
- 17. die Füllung darauf verteilen und die Burritos so einrollen, dass sie bequem in eine Auflaufform gesetzt werden können
- 18. die Burritos in die Auflaufform setzen (muß nicht gefettet werden) und mit geriebenem Käse bestreuen
- 19. auf mittlerer Schiene im Backofen 5-10 Minuten überbacken bis der Käse zerlaufen ist

Zeitbedarf

3 Stunden

