



CASITA OAXACA

# Rezepte

—◆—  
Eine Sammlung  
unserer besten Rezepte

CASITA OAXACA

# Molettes

Ein kräftiges Frühstück oder ein cooler Snack zwischendurch:  
mit Bohnenmus bestrichene und mit Käse überbackene Ciabatta  
Scheiben. Und natürlich mit Casita Oaxaca Salsas großzügig bedeckt.

FÜR 2 PERSONEN

## Für die Molettes:

- 1 Ciabatta
- 4 EL Bohnenmus
- 100 g geriebener Gouda, oder Mozzarella
- 50 ml Creme Fraiche

## Für das Bohnenmus:

- 500 g getrocknete, schwarze Bohnen
- ½ Knolle Knoblauch, in einzelne Zehen aufgebrochen
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Handvoll Korianderstiele, und einige Blätter
- 1 Zwiebel

*Außerdem* Salz  
Sonnenblumenöl

## Bohnenmus

Das Bohnenmus kann in großen Mengen hergestellt werden und noch für andere Gerichte benutzt werden. Es hält sich gut im Kühlschrank bis zu einer Woche oder im Gefrierfach für mehrere Monate.

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Das Wasser abgießen, und mit frischem Wasser die Bohnen in einem Topf zusammen mit dem Knoblauch, Koriander und einer geviertelten Zwiebel zum Kochen bringen. Alles für gut eine Stunde köcheln lassen, oder bis die Bohnen weich sind. Zwischendurch Wasser nachschütten, wenn nötig, den weißen Schaum, der sich beim Kochen bildet mit einem Löffel abschöpfen.

Sobald die Bohnen weich sind, einen Esslöffel Salz zugeben, und nochmal 10-15 Minuten weiterköcheln.

Die Bohnen abgießen, aber den Knoblauch, Zwiebel und Koriander wegwerfen.

Die Bohnen in einen Mixer geben, beim Pürieren Wasser zugeben bis sich eine weiche, dickliche Masse formt. Nochmals mit Salz abschmecken.

## Molettes

Jetzt die Ciabatta-Scheiben toasten oder grillen, dann mit ein bisschen Butter bestreichen und das Bohnenmus darauf verteilen. Dann mit dem geriebenen Käse bestreuen und unterm Grill oder in einem mit 180 Grad (Umlauf) vorgewärmten Backofen erhitzen bis der Käse geschmolzen ist.

Vor dem Servieren noch mit gehaktem Koriander bestreuen und dann mit Salsa Verde, Chipotles en Adobo und/oder Creme Fraiche servieren!

# Huevos Rancheros

Das beste Frühstück der Welt. Und zwar deswegen, weil die verschiedenen Komponenten es in eine farbenfrohe und leckere Geschmackswelt verwandeln, welche die Sinne am Morgen beleben.

*Die Sauce und das Bohnenmus kann man schon ein paar Tage vorher zubereiten, so dass am Morgen selber die Zubereitung schneller von statten geht.*

FÜR 4 PERSONEN

## Für die Sauce:

- 200 g Bacon Würfel
- 400 g Dose ganze Tomaten
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Chipotles en Adobo
- 200 ml Hühnerbrühe

## Beilagen:

- 400 g Dose schwarzer Bohnenmus
- 4 Scheiben Jamón Serrano
- 200 g Feta, zerbröckelt
- 8 Eier
- 2 Avocados, in feine Halbringe geschnitten
- 1 kleiner Bund Koriander, Blätter fein gehackt

- Außerdem*
- Salz
  - Pfeffer
  - Sonnenblumenöl

Braten Sie die Bacon Würfel bis sie angebräunt sind und legen Sie diese zur Seite.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebel braten bis sie leicht goldbraun wird, den Knoblauch dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Die Tomaten dazugeben, einrühren, dann Chipotles en Adobo und Hühnerbrühe dazugeben, alles vermischen und gut 10 Minuten köcheln lassen.

Die Mischung mit einem Mixer fein pürieren. Zurück in einen Topf geben, die Bacon Würfel dazugeben und warmhalten.

Die Eier in einer Pfanne nach Belieben braten.

Das Bohnenmus erwärmen, dann auf einem großen Teller zuerst das Bohnenmus in der Mitte verteilen. Darauf die Scheiben Serrano Schinken legen. Legen Sie die Spiegeleier auf den Schinken, und verteilen sie die Ranchera Sauce drumherum.

Dann den zerbröckelten Feta drauf verstreuen, die Avocado Scheiben drauflegen, und zum Abschluss fein gehackten Koriander drüber streuen.

Nach all der Arbeit haben Sie es sich verdient, die Teller stolz zu servieren!

# Salmon & Avocado Ceviche

---

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g frischer Lachs
- 1 Limette
- 2 Jalapeños Chilis
- 1 Avocado
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Koriander

*Außerdem* Sojasauce

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden, und auf einem Teller legen und mit Limettensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten gekühlt ruhen lassen.

Die Avocado in zwei Hälften schneiden, öffnen, entkernen und mit einem Löffel das Innere herausschaufeln. Dann die Avocado in dünne Streifen schneiden.

Die Chillies und Frühlingszwiebeln auch in dünne Ringe schneiden und über dem Lachs zusammen mit den Avocados verteilen. Mit gehaktem Koriander garnieren.

Casita Oaxacas Salsa Amarilla und Salsa Verde passen bestens hierzu! Aber natürlich auch Chipotles en Adobo.

# Ceviche

## mit Kabeljau, Tomaten, Koriander auf Guacamole

Dies ist das Rezept für die simpelste Version von Ceviche – frischer Fisch eingelegt in Limettensaft, Tomaten, Zwiebeln und Chili auf Guacamole.

FÜR 4 PERSONEN

### Für den Ceviche:

- 200 g Kabeljau Filet, oder ein anderer weißer, fester Fisch
- 50 ml Limettensaft, frisch gepresst
- 1 Tomate, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt geschnitten
- 1 kleiner Bund Koriander, fein geschnitten
- 1 Jalapeño, optional, wenn benutzt entkernt und in kleine Stücke geschnitten

*Außerdem* Eine Prise Salz  
Olivenöl

### Für die Guacamole:

- 2 Avocados
- 1 kleiner Bund Koriander

*Außerdem* Salz  
Limettensaft, frisch gepresst

Vermischen Sie die Fischstücke mit dem Limettensaft, einem Schuss Olivenöl und einer Prise Meersalz in einer Schüssel, und stellen Sie diese für ungefähr 15-20 Minuten in den Kühlschrank. Bei dieser Prozedur wird der Fisch im Limettensaft ‚gekocht‘.

In der Zwischenzeit die Guacamole zubereiten: zerstampfen Sie die Avocado, zerhacken den Koriander und pressen ein oder zwei Limetten aus. Vermischen Sie alles in einer Schüssel, und je nach Geschmack salzen.

Gießen Sie die entstandene Flüssigkeit vom Fisch ab. In derselben Schüssel mischen Sie dann den Fisch mit Tomatenstückchen, Zwiebel, Koriander und Chili. Vermischen Sie das Ganze nochmal und vielleicht nochmal nach Geschmack salzen.

Auf Tellern die Guacamole in der Mitte verteilen, die Cevichemischung darauf verteilen, und servieren.

Jetzt je nach Belieben den Ceviche mit Salsa Amarilla oder auch mit Salsa Verde beträufeln.

Eiskaltes mexikanisches Bier, ein trockener, fruchtiger Weißwein oder Prosecco passen perfekt zu diesem leichten, spritzigem Gericht!

# Queso fundido con Chorizo

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Tomaten
- 4 zum Braten geeignete Chorizo Würste, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehakt
- 1 Prise gemahlene Cumin
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 TL Oregano
- 100 g Gouda, gerieben
- 100 g Mozzarella, gerieben
- 1 Schuss Mezcal, optional
- ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

*Außerdem* Salz  
Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Chorizo in die Pfanne werfen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Zwiebel, Knoblauch und Prise Kümmel dazutun und bei niedriger Hitze kochen, bis die Zwiebel glasig ist.

Salz, Pfeffer, Tomaten und Tomatenpüree dazu mischen und weiter kochen bis die Tomaten zerfallen. Den Oregano dazu mischen, den Schuss Mezcal jetzt dazugeben, ein bis zwei Minuten weiterbraten und alles vom Herd nehmen.

Den Ofen auf 180 (Umluft) Grad Celsius aufheizen.

Alles in eine Auflaufform geben, oder in kleinere individuelle, ofenfeste Schalen (wenn vorhanden) für jede individuelle Portion. Die beiden Käsesorten zusammen mischen und oben drauf gleichmäßig verteilen. In den Ofen schieben und rausnehmen sobald der Käse leicht goldbraun ist.

Mit Löffeln die Mischung auf die Tortillas verteilen, zusammenrollen und genießen.

Alle drei Casita Oaxaca Salsas passen zu diesem Gericht!

# Tacos Carnitas

---

FÜR 2-4 PERSONEN

## Für die Carnitas:

- 500 g dicke Scheiben Schweinemagen
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Orangen, in Scheiben geschnitten
- 2 TL Pfefferkörner
- 500 ml Cola

*Außerdem* Handvoll Thymian  
Meersalz

Legen Sie die Schweinemagenscheiben mit den anderen Zutaten in einen Bräter oder Auflaufform und bringen Sie alles zum Köcheln. Mit dem Deckel oder Folie abdecken und mindestens 2.5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist und zerfällt.

Das Fleisch rausnehmen, abkühlen lassen, die obere fettige Schwarte abziehen, alles Fleisch in kleine Stücke schneiden. Für einen coolen Effekt das Fleisch nochmal in einer Pfanne krossbraten.

Tortillas mit Fleisch füllen, und je nach Wahl mit allen anderen Zutaten und Salsas belegen.

## Zum Servieren:

- 1 Bund gehackter Koriander
- 1 kleiner Bund Koriander
- 2 Limetten, geviertelt
- ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

*Außerdem* Casita Oaxacas  
Salsa Amarilla,  
Salsa Verde, oder  
Chipotles en Adobo

# Tacos

## mit Steak, gerösteten Zwiebeln und Guacamole

FÜR 2-4 PERSONEN

- 200 g Entrecote oder Rumpsteaks
- 1 EL Chipotles en Adobo oder Salsa Verde
- 1 Avocado
- 2 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño Chili, Kerne entfernt, fein gehackt
- 1 Tomate, fein gehackt
- 1 Bund Koriander, Blätter gerupft und gehackt
- 1 Limette, geviertelt
- ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

*Außerdem* Salz  
Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Die Zwiebel kann man auf verschiedene Weisen rösten. Eine urige Mexikanische Art wäre, in einer Pfanne, ohne Öl und alles, die geviertelte Zwiebel über mittlerer bis starker Hitze zu erhitzen bis sie nach einigen malen wenden leicht schwarz und weich geröstet ist. Besonders in der Yucatan, Heimat der Mayas, ist dies eine traditionelle Weise, Gemüse eine besonders rauchige Note zu geben.

Ansonsten kann man die Zwiebel auch in Ringe schneiden und diese einfach in Öl anbraten bis sie leicht goldbraun sind.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, entkernen, mit einem Löffel ausleeren. Die Avocado zerstampfen, Limettensaft, Chili und Koriander vermischen. Mit Salz abschmecken.

Braten Sie die Steaks in einer Pfanne oder auf dem Grill je nach Belieben, dann in kleinere mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tacos mit Guacamole bestreichen, mit Steak und Zwiebel belegen. Servieren und daneben noch mehr Casita Oaxaca Salsas nach Wahl bereitstellen.



# Tacos mit Pilzen

---

## Für die Pilzmischung:

- 250 g Austernpilze, Shiitake, Portobello oder andere Pilze, oder eine Mischung aus allen
- 2 Limetten, Saft gepresst
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Jalapeño Chili

## Für die Pico de Gallo Salsa:

- 3 Tomaten, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
- 1 Jalapeño Chili, fein gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleiner Bund Koriander, fein gehackt
- 1 Limette, Saft gepresst
- 1 Handvoll Koriander, oder Minze, fein gehackt
- 100 g Fetakäse
- ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

*Außerdem* Salz  
Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Die Pilze in dicke Streifen schneiden und mit dem Limettensaft, Knoblauch und Chili vermischen und eine halbe Stunde stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Pico de Gallo vorbereiten in dem alle Zutaten mit dem Limettensaft und Öl vermischt werden. Mit Salz abschmecken.

Die Pilze aus der Marinade nehmen, und in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur braten bis sie braun werden. Auf den Tortillas verteilen, mit Pico de Gallo, zerkrümeltem Feta und dem Koriander garnieren.

Mit der Pico de Gallo und mit einer Casita Oaxaca Salsa ihrer Wahl garnieren.

# Tacos de Baja California

FÜR 2-4 PERSONEN

200 g Filet Kabeljau, ohne Haut

Die Zutaten für die Garnierung vermischen. Ein bisschen ruhen lassen und die Aromen sich vermischen lassen.

## Für den Teig:

150 g Weizenmehl

1 TL Salz

½ TL Backpulver

330 ml Flasche Bier, am besten ein Mexikanisches ;)

Für den Teigmantel das Mehl, Backpulver und Salz vermischen, dann das Bier dazugeben und in einen sämigen Teig rühren. Für das beste, krosse Ergebnis die Teigmischung ins Eisfach stellen, für gut 15 Minuten.

*Außerdem* Sonnenblumenöl

Das Öl in einen Topf geben, es sollte nicht mehr als ein Drittel des Topfes hochgehen. Das Öl erhitzen, bis es heiß ist. Einen kleinen Tropfen der Teigmischung ins Öl geben: wenn sie blasen schlägt, ist das Öl heiß genug.

## Zum Garnieren:

3 saure Gurken, in feine Stücke gekackt

3 Tomaten, entkernt und in feine Stücke geschnitten

1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Koriander, fein gehackt

ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

Die Fischfilets in den Teig legen, rausnehmen und überschüssigen Teig abschütteln. Langsam in das Öl eintauchen lassen und goldbraun frittieren.

Die Fischstücke in die Tortillas legen, den Garnisch drauf verteilen. Eine der Salsas, oder die Chipotle Mayo drauf verteilen und servieren.

## Zum servieren:

Chipotle Aioli (ein Anteil Casita Oaxacas Chipotles en Adobo mit drei Anteilen Mayonnaise vermischen)

*oder*

1 Glas Salsa Verde oder Salsa Amarilla

# Tacos de Pato

## mit Mole Negro de Oaxaca

---

FÜR 2-4 PERSONEN

- 2 Entenschenkel
- ½ Zwiebel, nochmals geteilt
- 4 Knoblauchzehen

Die Entenschenkel in einem Topf mit Wasser gefüllt zusammen mit der Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer und Salz zusammen gut 60 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

*Außerdem* Salz  
Pfefferkörner

Die Mole Negro mit gut 100 ml Hühnerbrühe zusammentun bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Mischung erhitzen.

- 8 Maistortillas
- 1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten
- 1 kleiner Bund Koriander
- 1 Sour Creme

Die Entenschenkel aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen, und dann mit zwei Gabeln schreddern. Die gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne anbraten, wenn sie glasig wird, das Entenfleisch dazugeben, kross braten, am Ende den gehackten Koriander dazu mischen, salzen und pfeffern.

- 1 Glass Mole Negro de Oaxaca
- 100 ml Hühnerbrühe

In Oaxaca wird dieses Gericht oft serviert indem man die Tortillas mit der Fleischmischung füllt, zusammenrollt, mit Zahnstochern verschließen und die Tortillas dann nochmal in Sonnenblumenöl goldbraun brät. Die Mole wird dann über die gebratenen Tortillas serviert.

- ca. 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

Sour Creme drüber, vielleicht noch mehr Koriander und sofort servieren!

*Außerdem* Salz  
Pfeffer  
Sonnenblumenöl

## Kartoffel, Chorizo und Feta

## Tacos

FÜR 2-4 PERSONEN

- 4 Chorizo Würste, zum Braten geeignete, in kleine Scheiben geschnitten
- 4 Kartoffeln, festkochende, in kleine ein Zentimeter große Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Oregano, oder Thymian
- 100 g Feta, oder cremigen Ziegenkäse

ca. 10 10 Maistortillas, selbstgemacht oder gekauft

Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

1 Glass Salsa Verde

oder

1 EL Chipotles en Adobo mit 2 EL Mayonnaise vermischt

Ein bisschen Olivenöl erhitzen und die Chorizo anbraten. Die Zwiebel in die Pfanne tun und braten bis sie glasig ist. Die Kartoffelwürfel dazu tun und mitbraten, bis auch diese goldbraun sind. Mit Oregano oder Thymian bestreuen. Die Mischung in eine Tortilla füllen und mit Feta oder cremigem Ziegenkäse, Salsa Verde oder Chipotle Mayonnaise garnieren und genießen.

# Cazuela de Mariscos

FÜR 4 PERSONEN

200 g Fischfilet, Kabeljau oder anderer fester weißer Fisch

4 Jakobsmuscheln

8 Garnelen

2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

2 Limetten, gepresst

50 g Butter

200 ml Fischfond

1-2 EL Chipotles en Adobo

200 g Reis, Basmati oder Langkorn

*Außerdem* Salz

Pfeffer

Olivenöl

Den Reis am besten vorher in Wasser einweichen, nach 30 Minuten waschen. Ein einem Topf zu Kochen bringen. Wenn weich, abgießen und warmhalten.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und wenn heiß, die Jakobsmuscheln, Garnelen und Fischstücke portionsweise anbraten. Jeweils herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Knoblauchscheiben braten bis sie leicht goldbraun sind, dann den Fischfond und die Chipotles en Adobo dazutun, vermischen, alles ein bisschen köcheln lassen bis die Mischung sich auf die Hälfte reduziert hat.

Den Limettensaft und die Butter dazutun, einrühren bis die Butter eingebunden ist. Allen Fisch zurück in die Pfanne tun, den Fisch nochmal aufwärmen, mit Koriander garnieren und auf dem Reis servieren.

# Albondigas

## mit Chipotles en Adobo Sauce

---

FÜR 2-4 PERSONEN

### Für die Albondigas:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Jalapeño, entkernt und fein gehackt
- 1 Ei, geschlagen
- Koriander, Thymian oder Petersilie je nach Wahl, fein gehackt
- 2 EL Paniermehl

### Für die Sauce:

- 800 g Dose Eiertomaten, die Tomaten zerstampft
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- 200 ml Hühnerbrühe
- 2-4 EL Chipotles en Adobo, je nach Geschmack
- 1 Prise Oregano

- Außerdem*
- Salz
  - Pfeffer
  - Sonnenblumenöl

Die Zwiebel in einer Pfanne anbraten bis sie glasig wird, den fein gehackten Knoblauch und die Chili untermischen und noch zwei Minuten weiterbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Wenn die Zwiebelmischung kalt genug ist, alles mit dem Rest der Zutaten für die Hackfleischbällchen in einer großen Schüssel vermischen. Wenn die Mischung zu feucht ist, noch mehr Paniermehl untermischen. In kleine Bällchen rollen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, in mehreren Portionen, wenn nötig. Die Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Für die Sauce die Zwiebel zuerst anbraten, dann nach fünf Minuten den Knoblauch dazugeben und noch ein paar Minuten mitbraten. Die Tomaten, Chipotles, Oregano und die Hühnerbrühe dazugeben, verrühren und zum Köcheln bringen. Gut 20 Minuten köcheln lassen bis sich die Mischung ein bisschen eindickt, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hackbällchen dazugeben und nochmals gut 20 Minuten köcheln lassen, so dass die Bällchen Geschmack annehmen.

Alles in einer Schüssel servieren, vielleicht noch zerkrümelten Fetakäse und frischen Koriander oder Petersilie drüberstreuen. Daneben Reis, Pommes frites, oder Röstkartoffeln servieren.

# Schwarze Bohnen und Chorizo Chili

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Dose Eiertomaten
- 200 g Schweinefilet, in kleine Streifen geschnitten
- 4 Chorizo Würste, zum Braten geeignete, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Kümmelsamen
- 1 TL Oregano oder Thymian
- 1 Stck. ganzes Sternanis, gemahlen
- 1-2 EL Casita Oaxacas Chipotles en Adobo
- 1 l Hühnerbrühe
- 1 Flasche Bier, am besten ein leichtes Spanisches oder Mexikanisches
- 500 g schwarze Bohnen, oder 800 g schwarze Bohnen aus der Dose

*Außerdem* Salz  
Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Die ungekochten Bohnen über Nacht (oder bis zu 12 Stunden) in Wasser einlegen. Am Tag der Zubereitung die Bohnen vorkochen, bis sie anfangen weich zu werden, gut 45 Minuten. Abtropfen lassen und zur Seite stellen. Falls Sie Bohnen aus der Dose verwenden, diese gut 15 Minuten vor Ende des gesamten Kochvorganges dazugeben.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen, Schweinefilet darin auf starker Hitze anbraten. herausnehmen, Öl ein bisschen abkühlen lassen, dann die Chorizo auf mittlerer Hitze drei Minuten anbraten. Auch herausnehmen und zum Schweinefilet legen.

Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Topf bei leichter bis mittlerer Hitze braten bis die Zwiebel leicht braun ist. Schweinefilets, Chorizo, Tomaten, Kümmelsamen, Lorbeerblätter, Oregano, gemahlene Sternanis und die Chipotles en Adobo im Topf vermischen und gut fünf Minuten zusammen kochen lassen.

Dann das Bier und die Hühnerbrühe zugießen, die Bohnen dazugeben und alles 45 Minuten köcheln lassen. Wenn Sie Bohnen aus der Dose verwenden, alles nur 15-20 Minuten einköcheln lassen, dann die Bohnen dazugeben.

Mit Radieschen Scheiben oder geschnittenen Frühlingszwiebeln und Fetakäse garnieren und servieren.

# Steak

## mit Kartoffelgratin und Mole Negro de Oaxaca

FÜR 4 PERSONEN

### Für die Albondigas:

- 4 Entrecote oder Rumpsteaks
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g geriebener Käse, z.B. Gouda oder Gruyère
- 1 kleine Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Bacon Würfel
- 1 TL Thymian, am besten frischen
  
- 100 ml Hühnerbrühe
- 1 Glass Mole Negro de Oaxaca

- Außerdem*
- Salz
  - Pfeffer
  - Sonnenblumenöl

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad (Umluft) Celsius vor. Kochen Sie die Kartoffeln bis sie weich sind. Die Kartoffeln abtropfen lassen, und wenn sie kühl genug sind, in Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen und die in feine Streifen geschnittene Zwiebel und Bacon langsam braten, bis die Zwiebel angebräunt ist. Fügen Sie den Thymian, Wein und ein wenig Salz, das Ganze für 5 Minuten köcheln lassen.

In einem mit Olivenöl eingeriebenen Bräter belegen sie eine Schicht mit der Hälfte der Kartoffeln, oben drauf den Speck-Garnisch verteilen und folgen dann mit den restlichen Kartoffeln. Oben drauf je nach Geschmack den geriebenen Käse verstreuen. Das Ganze im Ofen backen bis die Oberfläche knusprig goldbraun ist, ungefähr 25 Minuten.

In der Zwischenzeit das Steak oder anderes Fleisch in der Grillpfanne nach Belieben braten. Die Mole in einem Topf erhitzen, Hühnerbrühe hinzugeben bis eine sämige Sauce entsteht. Das Steak salzen und pfeffern, auf dem Teller dann mit der Mole bedecken, das Kartoffelgratin daneben servieren. Bon provecho!

### Variationen zu diesem Gericht:

Eine Hühnerbrust krossbraten, dann das Fleisch mit Gabeln schreddern. Das Fleisch auf den Teller legen, mit Mole überziehen, vielleicht noch mit Radieschen Scheiben garnieren. Dazu passt am besten Reis.

Für einen extra mexikanischen Touch können sie zum Reis auch noch ein paar gebratene Scheiben Platanos (Kochbananen) servieren. Diese finden sie in den meisten Asia Shops. Am besten eignen sich sehr reife, schon fast schwarze Exemplare.

Dafür die Haut entfernen indem sie die Enden der Platanos abschneiden, mit dem Messer einen Schlitz der Länge nach durch die Haut schneiden und diese abziehen. Danach in ein Zentimeter breite Scheiben schneiden und in Sonnenblumen- oder anderem pflanzlichen Öl, auf mittlerer Hitze knusprig frittieren. Die leichte Süße der Platanos passt perfekt zu diesem Gericht!