Überbackene Tortillas
Chimichangas al horno

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
600 g Schweineschulter
2 EL Schweineschmalz
2 EL Weinessig
8 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Chili poblano (ersatzweise Chili Jalapeño)
½ TL Oregano getrocknet
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz
8 TL Öl zum Ausbacken
8 Weizenmehl-Tortillas
8 EL Kalte Tomatensauce
150 g Crème fraîche
50 g Queso anejo ersatzweise Parmesan
2 EL Öl für die Auflaufform

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Chilischoten kleinhacken. Die Schweineschulter in sehr kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit Käse in einer Schüssel verrühren.

Zubereitung
Die Schweineschulter in Butterschmalz bei starker Hitze portionsweise etwa 5 Minuten braten, bis sie knusprig braun sind. Den Essig dazugießen und den Knoblauch darüber geben. Die Chilies einrühren und mit Oregano, Kreuzkümmel und Salz würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tortillas kurz darin wenden, damit sie weich werden. Den Backofen auf 200° C (Gas Stufe 3) vorheizen. Jede Tortilla mit der Tomatensauce bestreichen, die Fleischfüllung in gleich große Portionen darauf verteilen und die Tortillas einmal zusammenklappen. Die Chimichangas in eine eingefettete Auflaufform legen, mit der Käsesauce überziehen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten überbacken. In der Form servieren.

© 2024 coquina.de