Rote Chilaquiles
Chilaquiles rojos

Chilaquiles rojos sind ein traditionelles mexikanisches Frühstücksgericht, das aus Mais-Tortillas oder knusprigen Tortillachips besteht, die in einer roten Tomaten- und Chilisauce geschmort werden. Das Gericht wird oft mit Zutaten wie zerbröckeltem Käse, mexikanischer Creme, Zwiebeln und manchmal auch mit Hühnerfleisch oder Spiegeleiern garniert.
Chilaquiles rojos sind bekannt für ihre kräftigen Aromen und ihre Vielseitigkeit, da sie je nach Vorlieben mit verschiedenen Toppings und Beilagen serviert werden können.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
4 EL Öl
4 Zehen(n) Knoblauch
800 g Fleischtomaten
3 Chili jalapeños
1 Prise Salz
400 ml Hühnerbrühe
500 g Hühnerbrustfilet
12 Mais-Tortillas
1 Bund Koriander
4 EL Crème fraîche
50 g Schafskäse

Vorbereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf in 1 EL Öl andünsten. Den Koriander waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch grob hacken und dazugeben. Chiles jalapeños waschen, entkernen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Die Chili untermischen, salzen und alles etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und wieder in den Topf füllen.

Zubereitung

Die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen und die Hühnerbrüstchen darin zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 30 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und in schmale Streifen schneiden. Die Hühnerbrühe zu dem Tomatenpüree gießen und erhitzen. Die Tortillas achteln und die Stücke im restlichen Öl in einer Pfanne in etwa 5 Minuten knusprig braten. Den Koriander mit den Tortillastücken und den Hühnerbruststreifen vorsichtig unter die Tomatensauce heben. Die Crème fraîche und zerbröckelten Käse darauf verteilen, den Topf zudecken und alles weitere 6 bis 8 Minuten garen, bis der Käse etwas zu schmelzen beginnt.

Küchentipp für Tomaten

© 2026 coquina.de

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de