Maurerfilet
Carne al albañil

In Mexico City sind die Maurer dafür bekannt, dass sie ihre Mahlzeit zum Mittag mit scharfen Saucen verzehren. Dieses Gericht, in Mexico »carne al albañil« genannt, steht symbolisch für den Geschmack der Handwerker der Stadt.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
800 g Kalbsfilet
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
6 Jalapeño oder Serrano-Chili
2 Tomate(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Maurerfilet

Vorbereitung
Das Fleisch waschen, abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chilischoten in schmale Ringe schneiden, nach Geschmack die Kerne entfernen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, danach in feine Würfel schneiden.

Zubereitung
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt darin portionsweise scharf anbraten. Das gebratene Fleisch warmstellen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Nun Knoblauch und chili dazugeben und 1 Minute braten. Das Fleisch wieder dazugeben, dann die Tomaten unterheben, alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, und weitere 10 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist. Heiß mit warmen Tortillas servieren.

Küchentipp für Tomaten
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