

Mexikanische Spiessli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ergibt 8 Stück

400 g Rindschuft, in ca. 5 mm breiten Streifen

¼ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

2 rote Zwiebeln, in je 8 Schnitze

je 4 grosse rote und grüne Chilis/Peperoncini, schräg halbiert, entkernt

2 pikante Chorizos (siehe Hinweis; je ca. 70 g), schräg in ca. 1 cm dicken Scheiben

Bratcrème zum Braten

1 dl Wasser

1 Teelöffel Tomatenpüree
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. **2.** Fleisch würzen, wellenartig abwechselungsweise mit den Zwiebeln, Chilis und Chorizos an Spiesschen stecken. **3.** Bratcrème in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Spiessli portionenweise ca. 5 Min. braten, herausnehmen, auf vorgewärmter Platte warm stellen. **4.** Wasser in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, Tomatenpüree darunter rühren, etwas einköcheln, würzen, über die Spiessli verteilen.

Dazu passen: Knoblauch-Baked-Potatoes.

Hinweis: Chorizo ist eine spanische Paprikawurst; sie ist mild oder pikant erhältlich.



Knoblauch-Baked-Potatoes

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 1 Std.

4 mittlere mehlig kochende Kartoffeln (ca. 600 g)
wenig Bratcrème

2-4 Knoblauche mit der Schale

2 Esslöffel Bratcrème

1 dl Wasser, heiss

1. Kartoffeln gut waschen, Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen, einzeln in leicht gefettete Alufolien packen, auf ein Backblech legen. **2.** Knoblauch waschen, jeweils einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden, Knoblauch in dasselbe Blech stellen. Bratcrème auf die Schnittflächen der Knoblauche verteilen, Wasser ins Blech giessen.

Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Knoblauch evtl. mit Folie bedecken.