



Enchiladas rojas

10 mittelgroße Tomaten, 10 getrocknete Ancho Chilis, 8 Knoblauch Zehen, 1 Tasse Hühnerbrühe, ca. 250 ml Pflanzenöl, Salz
ca. 24 Mais Tortillas, 1 Kg gekochtes Hühnerfleisch (z.B. Hühnerschenkel oder ein ganze Hähnchen), 1 Zwiebel, 3 Tassen geriebener Käse

Für die Sauce

Die Kerne aus den Chilis entfernen und die Chilis einige Stunden in kaltem Wasser einweichen, anschließend das Wasser abgießen.

In einem Topf die geviertelten Tomaten und die eingeweichten Chillis mit frischem Wasser bedecken und köcheln lassen, bis die Chilis weich sind.

Die Stiele von den Chilis entfernen. Tomaten Chilis, Knoblauch und Hühnerbrühe fein pürieren.

In einem großen Topf ca. 100 ml Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Tomatensauce zugeben und leicht köcheln lassen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, das Hühnerfleisch in Stücke zupfen.

In einer Pfanne mit einem Durchmesser etwas größer als die Tortillas das restliche Öl erhitzen. Nun die Maistortillas einzeln in dem Öl 5 – 10 Sekunden pro Seite braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Tortillas werden nun von beiden Seiten in die Sauce getaucht. Die getauchten Tortillas auf einem Teller legen und mit etwas Hühnerfleisch und ein paar Zwiebelwürfel belegen und aufrollen. Anschließend in eine Auflaufform legen. Wenn alle Tortillas gefüllt sind, die restliche Sauce über die Tortillas geben, den Käse darauf verteilen und ca. 15 Minuten überbacken.

Mit Mexikanischen Rein und Bohnenmus servieren.

Wir empfehlen dazu einen frischen Wein von der Costa Brava:

<http://wein64.de/Espelt-Vailet>