



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Mexikanische Taco Toppings

Ein Taco besteht aus Lagen. Man nimmt eine schöne, frische Mais-Tortilla und beginnt in der Mitte mit einer Lage Füllung. Auf die Füllung macht man eine Soße und darauf macht man ein Topping.

Toppings ergänzen die ganze Komposition. Oft sind sie was knackig-frisches – zum Beispiel einfach frisch in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln oder frischer, gehackter Koriander. Oft geben sie einen zusätzlichen Crunch (Chili Erdnüsse, zerbröselte Tortilla Chips). Manchmal geben sie aber auch einen Schmelz oder bilden nochmal einen Kontrast zu sehr scharfen Füllungen oder Soßen. Dazu nimmt man gerne Sour Creme, Joghurt oder Käse. Und manchmal geben sie eine Essig-Säure dazu (eingelegte Silberzwiebeln, mariniertes Gemüse).

Erlaubt ist, was gefällt. Manche der Toppings kann man super auch als kleinen Snack essen (die Chili-Lime Erdnüsse!). Testet das Rezept mal mit unterschiedlichen Nüssen. Cashews oder Macadamias sind der Knaller. Aber auch Kürbiskerne finde ich lecker. Macht sich in hübsche kleine Tüten abgefüllt auch als kleines Geschenk gut.

#### Eingelegte Rote Zwiebel

Das ist eines der einfachsten Rezepte überhaupt. Es ist schön anzuschauen – denn die Zwiebeln werden knall-pink. Und es ist lecker. Die Zwiebeln passen auch gut zu gemischten Salaten oder auf Burger. Sind ja schnell gemacht. Probiert mal rum damit!

#### Zutaten

1 große rote Zwiebel  
Apfelessig  
Salz

1. Die Zwiebel schälen und dann in feine Spalten oder Ringe schneiden. Fein ist das Zauberwort. Wenn die Stücke zu dick sind, funktioniert es nicht richtig.
2. In einer Schüssel mit Apfelessig übergießen. So viel Essig dazu gießen, dass die Zwiebeln gut bedeckt sind.
3. Salzen. Gut 20 Minuten stehen lassen. Voila.

#### Queso Oxaca



Original Queso Oxaca

Queso Oxaca ist wohl ein in Mexiko bekannter und sehr beliebter Käse. Ich habe den niemals im Original gegessen. Ich kenne nur die vegane Variante. Die ist aber lecker und die Mühe der Herstellung wert. Man muss allerdings wirklich genau nach Rezept arbeiten. Falls der Käse misslingt, hat man einen nicht ganz festen Blob, der aber auch schmeckt. Wenn er gelingt, ist er ein wirklich fester Ball, der sich sogar auf eine Reibe schreddern lässt.



Geglückter Queso Oxaca





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Zutaten

115 g Mandelmus  
115g Sojajoghurt  
80 ml Rapsöl  
2 TL Zucker  
½ TL Salz  
6 EL Tapioca Stärke  
1 TL Johannisbrotkernmehl

1. Alles zusammenmischen
2. Richtig gut aufkochen und dabei kräftig schlagen.
3. Es muss richtig kochen, denn nur dann bindet die Stärke in Tapioca und Johannisbrotkernmehl aus und sorgt für Festigkeit und Elastizität des Käses. Die Masse ist richtig gekocht, wenn sie sich zu einem Blob formt und sich vom Rand des Topfes löst.
4. Wer heiss anfassen kann: jetzt aus der Masse lange Bänder ziehen und diese zu Bällen rollen. So wird der Oxaca klassisch hergestellt. Wer nicht so heiss anfassen kann, packt alles in eine Schüssel und lässt es kalt werden.
5. Sobald alles richtig ausgekühlt ist, ist es fest genug, um sich schneiden oder reiben zu lassen. zu lassen.



### Chili-Lime-Erdnüsse

Das ist ganz schlimm süchtig machend. Sagt nicht, ich hätte euch nicht gewarnt.

Bereits geschälte, aber ungesalzene Erdnüsse gibt es in großen Säcken im Asis Laden. Bereits geröstete und gesalzene Erdnüsse ergeben einen etwas anderen Geschmack. Wenn ihr aber keine anderen bekommt, nehmt die und lasst dann das Salz im Rezept weg.

### Zutaten

250g Erdnüsse  
2 EL Öl  
Zeste und Saft von 2 Limetten  
2 TL Chili Pulver  
2/4 TL Salz

1. Die Erdnüsse mit dem Öl in einer Pfanne anrösten. Die Nüsse werden goldbraun und fangen intensiv zu riechen an.
2. In eine Schüssel geben und sofort alle anderen Zutaten dazu geben und alles vermischen.





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Eingelegte Jalapenos

Die in Ringe geschnittenen und eingelegten Jalapenos kennt man auch bei uns. Es gibt sie von verschiedenen Firmen (unter anderem auch so richtig deutsche Traditionsfirmen wie Kühne). Aber man kann sie auch super selbst machen. Im Sommer, wenn die große Ernte kommt. Oder – so geht es mir immer – wenn mein türkischer Lieblings Supermarkt im Sommer einen Riesenschütte voll Jalapenos für kleines Geld anbietet.

Diese eingelegten Jalapenos sind wirklich scharf. Sehr lecker als Topping auf Tacos, aber sie passen auch auf Burger, in getoastete Käse-Sandwiches (Rezept siehe BBQ Kurs 2014) oder überhaupt als Beilage zu allem Fetten und Gegrilltem.

Nicht verwirren lassen: die Angabe für die Jalapenos in Liter! Man braucht so viele, dass sie in Ringe geschnitten einen Messbecher bis zum 2 Liter Strich füllen. Wie alle eingekochten und sauer eingelegten Dinge sind die Jalapenos Minimum 12 Monate haltbar. Wenn die Gläser angebrochen sind, am besten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Monaten verbrauchen.

Für die Haltbarkeit ist es wichtig, dass absolut sauber und schnell gearbeitet wird. Schnell, damit das Einkoch-Gut möglichst heiß in die Gläser kommt.

#### Zutaten

- 2 l Jalapenos (minimum 750 g)
- 500 ml Weissweinessig
- 500 ml Wasser
- 8 – 10 großzügige EL Zucker
- 8 Knoblauchzehen
- 3-4 Lorbeerblätter
- 1TL Salz
- 1 TL Nelkenpulver
- ½ TL Zimt



Die Jalapenos in Ringe schneiden. Am besten Handschuhe tragen!

Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und dann zusammen mit allen anderen Zutaten einen Sud herstellen und aufkochen.

Die Jalapeno Ringe in den kochenden Sud geben und etwa 5 Minuten aufkochen.

Sofort in Gläser abfüllen. Das geht am besten mit einem Einmach-Trichter. Die Ringe gut andrücken, dass die Gläser gut gefüllt sind. Die Lorbeerblätter auf die Gläser verteilen.

Restlichen Sud nochmal aufkochen und jedes Gals bis kurz unter den Rand mit kochendem Sud aufgiessen. Verschliessen und erkalten lassen.

