

AUSTRO TEX MEX TOWER

Einkaufsliste für 4 – 5 Personen:

- 500-700 Gramm Faschiertes vom Rind
- 1 Packung runde Tortilla Wraps mittlere Größe
- 1 Packung Frühstücksspeck (kann etwas dicker sein)
- 150-200 g geriebenen Cheddarkäse
- 1 Dose rote Kidney Bohnen
- 2-3 EL Gewürzmischung, zB Fajita oder Burrito
- 1 Dose Salsa-Käse-Sauce (mild oder hot), 250 ml
 - 1 Packung mexikanische Taquitos (wir haben sie selbst gemacht!!!) oder
 - ½ Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – ¼ Dose passierte Tomatensauce
- 1 kleine Packung Nachos nach Wahl (mild oder scharf)
- 1 Dose Salsa-Sauce 200 ml, würzig
- 2-3 EL Sauerrahm
- etwas Öl



Zubereitung:

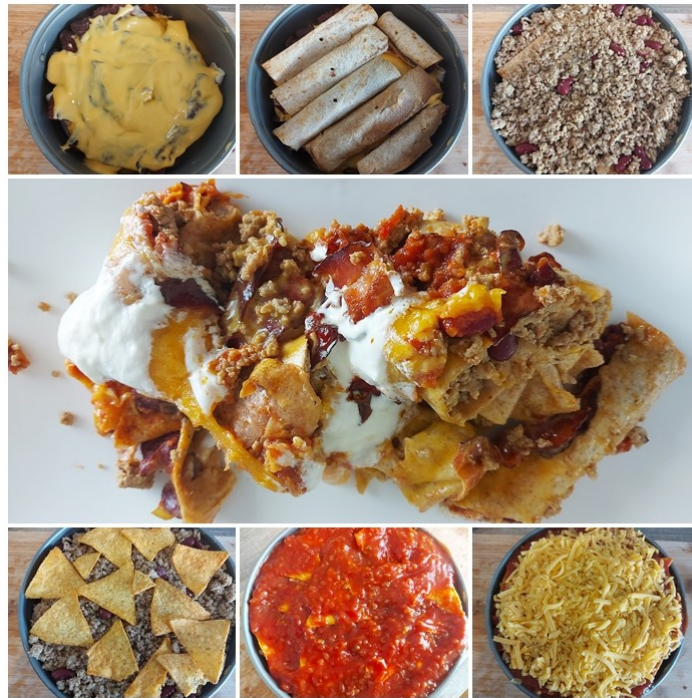
- auf einem Backblech Alufolie auslegen und Speckstreifen drauflegen
- Speckstreifen ins Backrohr und bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen, bis die Speckstreifen knusprig sind. Zur Hälfte der Zeit einmal wenden. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Einige Speckstreifen in kleine Stücke brechen, brauchen wir zum Abschluss!
- etwas Öl in eine Pfanne oder Kochtopf und Faschiertes anbraten

*** Weißbier-Break ***

- 2-3 EL mexikanische Gewürzmischung ins Faschierte unterrühren
- Taquitos auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im Backrohr laut Anweisung fertigbacken oder, so wie wir selber machen:
 - etwas Öl in eine Pfanne geben – Zwiebel & Knoblauch schneiden und leicht anbraten – einige Kidney Bohnen halbieren & etwas passierte Tomatensauce dazugeben – Wraps seitlich einklappen

und dann gut einrollen – mit Zahnstocher fixieren – im Backrohr bei 200 Grad für nur 5 Minuten backen – fertig sind eure selbstgemachten Taquitos!

*** Cerveza-Break ***



jetzt gehts in den „Schichtbetrieb“:

Ihr benötigt eine Auflaufform, oder so wie wir eine Tortenform mit 19 cm Durchmesser und ca. 8 cm Höhe. Noch höher wäre natürlich besser, wird ja ein „Tower“!

- Schicht 1: Burritos. Tortilla Wraps mit Faschiertem & den restlichen Bohnen befüllen und zusammenrollen. Ecken einklappen nicht vergessen, damit euch seitlich nix rausrinnt! Wir brauchen 4-5 Stück davon als Basis! Als erste Schicht in der Auflauf- oder Tortenform auslegen.
- Schicht 2: die knusprigen Speckstreifen
- Schicht 3: die Käse-Salsa-Sauce & glatt streichen
- Schicht 4: Taquitos
- Schicht 5: das restliche Faschierte & glatt streichen
- Schicht 6: Nachos
- Schicht 7: die würzige Salsa-Sauce
- Schicht 8: Cheddar-Käse großzügig verteilen
- Diesen Tower nun ins Backrohr stellen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse eine schöne Kruste hat
- Abschlusschicht: mehrere Esslöffel Sauerrahm und die restlichen Speckstücke verteilen

*Wer eine Tortenform benutzt hat der darf diese Form jetzt nicht öffnen!
Der Tower hat nicht die Festigkeit einer Torte.*

Tower mit einem scharfen Messer anschneiden und auf einem Teller servieren!
Am besten mit einer Cerveza! Natürlich Weißbier!

In meinem Food.Blog findet ihr zahlreiche Fotos zu eurem besseren Verständnis.

Gutes Gelingen!
¡Buen provecho, hombres!