

# Nudeln mit scharfer, mexikanischer Fleischaube

729

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Teubner: Nudeln, S. 200

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** EIN RINDFLEISCHTOPF AUS DEM NORDEN DES LANDES, WIRD MIT VIEL CHILLIES ZUBEREITET.

Dieser Eintopf wird in Mexiko meist mit frisch zubereiteten Mais-Tortillas serviert, oder man isst ein Stück Brot dazu. Er schmeckt aber auch mit Nudeln ganz hervorragend. Ob mit oder ohne Käse, das bleibt jedem selbst überlassen. Für den europäischen Geschmack kann natürlich die Schärfe vermindert werden, indem die Samen und Scheidewände aus den Chilischoten entfernt werden, da sie die Schärfe am meisten speichern. Sollten die getrockneten Schoten dabei zerbrechen, kann man sie in Wasser einweichen oder, was noch mehr Geschmack mitbringt, in einer heißen Pfanne - mit oder ohne Öl - rösten, bis sie sich aufblähen. Dann die Schoten einfach längs aufschneiden und die Samen herausstreichen. Es empfiehlt sich, dabei Handschuhe aus Kunststoff zu tragen, um Reizungen der Haut und der Augen durch unbedachtes Berühren auszuschließen.

**Zutaten:** 400 g Ditali, oder andere kurze Röhrennudeln  
500 g mageres Rindfleisch  
150 g weiße Zwiebeln  
300 g Tomaten  
150 g Tomatillos (Mexikanische Blaskirschen)  
1 getrockneter Pasilla-Chili  
4 getrocknete Serrano-Chillies  
3 EL Olivenöl  
½ L Rinderfond  
Salz  
gehacktes Koriandergrün zum Bestreuen

**Rezept:** 1. Das Rindfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten blanchieren, häuten, Stielansatz und Samen entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Tomatillos von den papierartigen Hüllen befreien, waschen und vierteln. Die Chilischoten waschen und fein hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Die Zwiebelwürfel, die Tomatenstücke und die Chillies untermischen und mitanbraten. Erst nur wenig - etwa 50 mL - Fond angießen, den Rest nach und nach zugießen und köcheln lassen, bis die Saube eindickt, das dauert etwa 35 Minuten. Nach 25 Minuten die Tomatilloviertel zugeben, salzen.

17 Aug 18: Statt Tomatillos eine Mischung aus 1 grünen Paprika (kleine Stücke), 1 EL getr. Berberitzen und 6 getr. Backpflaumen (kleine Stücke) verwendet. Statt frischen Tomaten welche aus der Kiste verwendet. Vor der flüssigen Phase (Tomaten und Brühe) 1 EL Kreuzkümmel, gemahlen, 1 min angebraten. Zum Schärfen ½ Jalepeno-Chili, kleingehackt.