

Scharfe Enchiladas mit Rindfleisch

Das Rezept für die scharfen Enchiladas mit Rindfleisch Gericht kommt aus der mexikanischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Paprika
1 Stk.	Chilischote
	Salz und Pfeffer
600 g	Rinderfaschiertes (Rinder-Hackfleisch)
400 g	Passierte Tomaten
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Zucker
1 Prise	Kreuzkümmel (gemahlen)
	Chiliflocken
200 g	Mais (aus der Dose)
150 g	Cheddar-Käse
6 Stk.	Tortilla-Wraps

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **scharfen Enchiladas mit Rindfleisch** die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und zerkleinern. Die Paprika entkernen, waschen und fein würfeln. Die Chilis entkernen, waschen und zerkleinern.
2. Als Nächstes werden Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Chili in einem Topf mit heißem Öl angebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Das Faschierte hinzugeben und krümelig

anbraten. Anschließend werden die passierten Tomaten hinzugefügt und alles aufgekocht. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Zucker würzen und den Mais unterrühren.

3. Jetzt den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Auflaufform (35 x 25 cm) einfetten. Der Käse reiben.
4. Die Wraps werden mit dem Fleisch-Mix und der Hälfte des Käses gefüllt, eingerollt und in die Form gelegt. Mit übrigen Käse bestreuen. Die Enchiladas im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen und mit Koriander und Limettenspalten garniert servieren.

Tipp

Die scharfen Enchiladas mit Rindfleisch, mit einem Klecks Sauerrahm servieren.