

Gebackene Süßkartoffel mit Guacamole

Gefüllte Süßkartoffeln schmecken einfach herrlich! Eine großartige Kombination? Gebackene Süßkartoffel mit selbstgemachter Guacamole, geriebenem Käse und einer feinen Creme. Ein Hauch Südamerika, eine Prise Mexiko, dieses Gericht wird ein wahres Fest. Also schmeiß den Ofen an und mach dir bereit zum Loslöffeln.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

Mexican Cole Slaw

Bunt. Knackig. Erfrischend. Mexikanischer Cole Slaw wird in Mexiko oft als Streetfood gereicht. Aber ob zu Gegrilltem, Pulled Pork, Burgern, Tacos oder einfach pur: Mexican Cole Slaw macht immer eine gute Figur. Denn hier treffen Zitrusaromen auf knackiges Gemüse und eine leichte Schärfe.

Ein Geschmack, so intensiv und köstlich, das wir den Krautsalat am liebsten einfach als veganen Salat servieren.

Hot Sauce

Feurig. Fruchtig. Knallorange. Selbstgemachte Chili Sauce ist einfach die beste. Wir kochen unsere Hot Sauce regelmäßig auf Vorrat ein. So haben wir immer eine Flasche parat, um unseren Gerichten den richtigen Kick Schärfe zu geben. Mein Geheimitipp: Apfelessig!

Mexikanische Tacos

So schmeckt Mexiko! Wir lieben mexikanische Tacos und servieren diese besonders gerne, wenn Freunde zum Essen kommen. Der Grund? Hier ist für jeden etwas dabei und das Abendessen wird richtig interaktiv. Lange haben wir an besonders authentischen Rezepten gefeilt. Inzwischen servieren wir aber immer öfter rein vegane Tacos. Denn diese sind nicht nur köstlich, sondern auch besonders nachhaltig.

Schnelle Tomatensalsa

Schnell, schneller, Tomatensalsa. In unter zwei Minuten zauberst du aus nur sieben Zutaten eine Salsa, die deinen

Gaumen kitzelt. Das Geheimnis: eine Prise Vanillezucker. So öffnet dir das Zusammenspiel aus Schärfe, Säure und Süße ganz neue Geschmackswelten.

Mole-Hähnchen

Hähnchen in Schokoladen-Chili Sauce ist ein mexikanischer Klassiker! Und ja, es schmeckt so aufregend wie es klingt, hat eine feine samtige Textur und eine leichte Schärfe. Du möchtest Mole-Hähnchen ausprobieren? Dann serviere es einfach zu Reis oder als Taco-Topping. Deine Gäste werden begeistert sein! Besonders, wenn du die Mole Sauce selber machst.

Mais-Tortillas

Du liebst Tacos und Burritos? Dann mach deine Tortillas doch ganz einfach selber. Alles was du brauchst sind drei Zutaten und eine Stunde Zeit. Klingt einfach? Ist es auch. Und frische Mais-Tortillas schmecken einfach tausend Mal besser als fertig gekaufte. Ob mit Guacamole, Mole-Hähnchen oder Pollo de fuego, Tomatensalsa oder Mole Poblano pur: diese Tortillas bieten die perfekte Basis.

Rustikales Chili

Ein ehrliches Chili braucht kein Chichi. Nur hochwertige Produkte und eine Nase für die richtigen Gewürze – das war es. Hier treffen samtige Schwarze Bohnen auf knackige grüne Chilies. Hier tanzt die Zimtstange mit dem Kreuzkümmel. Das Ergebnis: ein kleines Feuerwerk.

Pollo de fuego

Feuriges Hähnchen, wie es sein muss! Außen voller intensive Röstaromen, innen zartes Fleisch. Mein Pollo de fuego schmeckt dank der raffinierten Marinade wie von Flammen geküsst. Der Schärfegrad? So dass es die Zunge kitzelt, aber es dir nicht die Tränen in die Augen treibt. Das perfekte Rezept für sommerliche Grillabende und Taco-Nächte mit Freunden.

Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

Gegrillte Maiskolben

Kitzel das beste Aroma aus deinen Maiskolben! Denn in Zuckerwasser gekocht und mit Knoblauch- und Chilipulver einmassiert werden Sie zur perfekten Beilage für deinen Grill- oder Taco-Abend.