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.

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.

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.