

Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!

ZUTATEN

Fülle:

- 400 g Faschiertes Wildfleisch
- 1–2 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten (da diese milder ist)
- Etwas Tomatenmark
- Wasser zum Schmoren nach Bedarf (bei Erwachsenen darf das Wasser auch gern durch Rotwein ersetzt werden)
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Öl zum Braten
- Gewürze wie Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Oregano nach Geschmack

Sowie:

- 200 g Geriebener Cheddarkäse, Fetakäse oder Mozzarella

Weitere Füllungen:

- Mais
- Paprika
- Frühlingszwiebel
- Bohnen
- Avocado
- Vogerlsalat

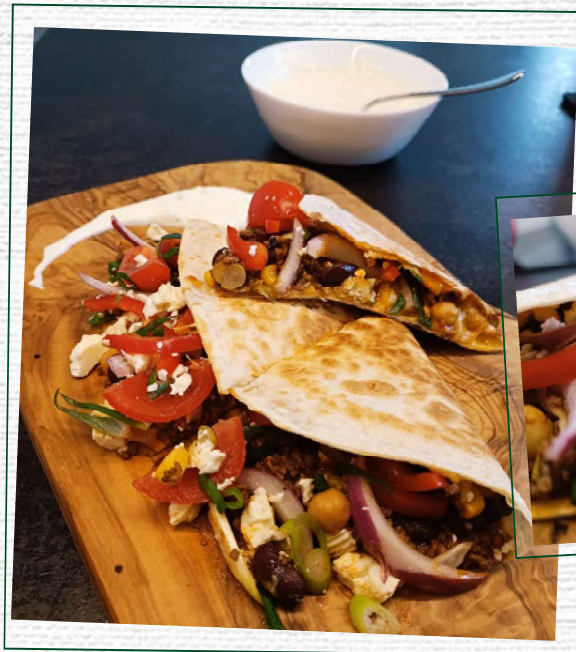
Sauerrahmdip:

- 250 g Sauerrahm
- Etwas Knoblauch
- Etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Saft einer Limette



TIPP

Anfangs zum Braten einen Deckel verwenden!



REZEPT



Rezept für 4 Personen / 8 Weizentortillas (oder 4 große)

PIKANT GEFÜLLTE WEIZENTORTILLAS VOM WILD

ZUBEREITUNG

Das Wildfaschierte mit dem Zwiebel in etwas Öl, in einer Pfanne, gut anbraten. Mit dem Tomatenmark und Wasser weichköcheln lassen. Gut abschmecken und beiseite stellen.

Eine Pfanne, groß genug für die Tortilla, auf mittlerer Stufe vorheizen. Eine Tortilla hineinlegen und großzügig mit Käse bestreuen. Mit dem gebratenen Faschierten füllen und nach Lust und Laune weitere Füllungen darauf verteilen. Dabei ab und zu kontrollieren, dass die Unterseite schön gebräunt, aber nicht schwarz wird. Gegebenenfalls die Hitze reduzieren.

Wenn der Käse anfängt zu schmelzen und die Unterseite eine leichte

Bräunung hat eine zweite Tortilla darauflegen. Nun langsam auf ein großes Schneidbrett rutschen lassen.

Am leichtesten lässt sie sich wenden, wenn man sie mit einem zweiten Schneidbrett bedeckt und diese dann mit den Händen umdreht.

Anschließend wieder in die Pfanne rutschen lassen und die zweite Seite braten (nun ohne Deckel!).

Bei großen Tortillas wird nur eine Seite belegt, anschließend wird die Tortilla gefaltet und umgedreht.

Nachdem beide Seiten knusprig gebraten wurden, in ca. sechs Teile schneiden und warm mit Sauerrahmdip genießen.

