

Enchiladas mit Chili con Carne, hausgemacht



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Enchiladas sind der herzhafteste mexikanische Snack für die ganze Familie, natürlich hausgemacht! Als Dip eignen sich wunderbar Schmand und eine selbstgemachte, frische Guacamole.

Zutaten

- Für den Enchiladas - Teig:
 - 300 g Mehl
 - 100 g Maismehl
 - 2 El Rapsöl
 - 200 ml Wasser
 - 1 Prise Salz
 - Rapsöl zum Braten
- Für das Chili:
 - 300 g Rinderhack
 - 60 g Cheddar Käse, gerieben, oder eben ein anderer Bergkäse
 - 1 kleine, rote Chili, entkernt, in kleinen Würfeln
 - 1 kleine rote Paprikaschote entkernt, in kleinen Würfeln
 - 1 Dose (425 ml) Kidney Bohnen
 - 1 Dose Mais

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 El Rapsöl
- 1 Tl Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, etwas Paprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Enchiladas-Teig:

Schritt2

Das Mehl mit dem Maismehl mischen, ½ Tl Salz hinzu geben und mit dem Wasser und 2 El Öl zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Schritt3

Den Teig in ca. 12 dünne Fladen teilen und dünn ausrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tortillas von beiden Seiten heraus backen. Dabei bilden sich auf beiden Seiten kleine braune Punkte auf den Tortillas. Danach Tortillas weglegen und mit Tuch bedecken, sodass sie weich bleiben.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Das zerbröselte Rinderhack in heißem Öl anbraten, Farbe nehmen lassen und Alles mit 1 Tl Tomatenmark glacieren. Knoblauch hinzugeben.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika scharf, nach eigenem Geschmack würzen. Ca. 250 ml Gemüsebrühe aufgießen, ca. 20 min. schmoren, reduzieren lassen. Paprika- und Chiliwürfel sowie die Kidney Bohnen und den Mais dazu geben, weitere 5 min. zusammen köcheln lassen, recht kurz halten. Ev. mit etwas Speisestärke binden, nach eigenem Geschmack nachschmecken.

Schritt7

Die Maisfladen auslegen und in die Mitte 2 - 3 El Füllung geben, beide Seiten zur Mitte zusammen legen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit dem Cheddar Käse gleichmäßig bestreuen und im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern ergänze ich die Enchiladas Chili con Carne mit einem frischen Blattsalat nach Marktangebot und einem herzhaften Dressing. Besonders gut passen auch eine hausgemachte Guacamole und Schmand zum Dippen der Enchiladas.

Sie lieben mexikanische Küche? Probieren Sie doch auch unsere anderen mexikanischen Rezepte!

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** Kidney Bohnen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enchiladas-mit-chili-con-carne-hausgemacht/>