



Enchilladas mit frittierten Essiggurken

Zutaten (für 4 Personen):

6 Tortillawraps

Für die Sauce:

1 Pck. Tomaten passiert (400 g)

1 TL Oregano

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Zucker

1 TL Mehl

1 EL Butter

1 TL Salz

Für das Hackfleisch:

500 g Rinderhack

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Prise Salz

1 EL Zimt

1 Spritzer Chilisoße

2 EL Sonnenblumenöl zum Braten

Für die frittierten

Essiggurken:

Öl zum Frittieren

1 Glas Hengstenberg

Sandwich-Gurken

235 g Mehl

2 Eier

235 ml Milch

1 EL Paprika, gemahlen

100 g Käse zum Überbacken
(zum Beispiel Gouda)

100 g Käse zum Füllen der
Tortillas (zum Beispiel Gouda)

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Die Vorbereitung

Mehl in Butter anschwitzen und mit den passierten Tomaten nach und nach ablöschen. Unter ständigem Rühren aufkochen. Geben Sie Oregano, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Zucker dazu und köcheln Sie die Sauce bei niedriger Hitze unter Rühren, bis sie schön sämig ist.

Schritt 2: Das Fleisch braten

Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch und die gepresste Knoblauchzehe dazugeben. Geben Sie die Gewürze hinzu und garen Sie alles langsam bei mittlerer Hitze.



Schritt 3: Die Gurken vorbereiten

Nehmen Sie die Sandwich-Gurkenscheiben mit einer Gabel aus dem Glas und lassen Sie sie auf Küchenkrepp gut abtropfen. Tupfen Sie sie von beiden Seiten trocken.

Aus Mehl, Eiern und Milch in einer Schüssel einen Teig rühren. Paprikapulver und einen Schuss Gurkenwasser dazugeben.

Schritt 4: Die Gurken frittieren

Das Öl in einem Topf erhitzen.

Die Gurkenscheiben nacheinander in den Teig geben, so dass sie ganz mit Teig bedeckt sind. Die Gurkenscheiben sofort im Teigmantel im heißen Öl frittieren. Wenn sie schön golden sind, sind sie fertig. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Einige frittierte Gurkenstreifen für die Dekoration zur Seite legen.

Schritt 5: Die Enchiladas zubereiten

Den Käse reiben. Die Tortillas auf einem Brett ausrollen, quer über die Mitte Fleisch und Käse verteilen. Mit frittierten Gurkenscheiben belegen. Die Tortillas aufrollen und in eine Auflaufform geben. Mit der Tomatensauce übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen.