

leicht verändert aus dem Chefkoch.de

## Burritos

3 Portionen

### Zutaten

#### für die Füllung

400 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 150 g gekochte Maiskörner, 200 g passierte Tomaten, 20 g Tomatenmark dreifach konzentriert, 100 ml kräftiger Rotwein, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 4 Esslöffel Olivenöl

#### für die Teigfladen

250 g Mehl, 250 ml Milch, 40 g Butter, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz

#### für den Zusammenbau

150 g Crème fraîche, 200 g geriebener Käse



### Zubereitung

#### Vorbereitung für die Teigfladen

1. das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermengen
2. die Butter sanft verflüssigen, z. B. in der Mikrowelle
3. die Eier, die Milch und die Butter zum Mehl geben und alles gründlich verrühren
4. es soll ein flüssiger Teig entstehen
5. den Teig zwei Stunden kühl stellen, damit das Mehl quellen kann, der Teig wird dann zäher

#### die Füllung

6. die Zwiebeln und Paprika sehr fein schneiden - nicht größer als die Maiskörner
7. das Fleisch im Olivenöl scharf anbraten, das Tomatenmark zugeben und mitbraten
8. mit dem Rotwein ablöschen
9. die Zwiebeln und Paprikastücke zugeben und alles 5-10 Minuten weich werden lassen
10. Salz, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel zugeben
11. den Mais und die Tomaten zugeben und alles nochmals 10 Minuten ziehen lassen
12. die Masse einkochen lassen
13. den Backofen auf 200°C vorheizen

#### die Teigfladen

14. den Teig prüfen: falls er zu zäh geworden ist - er muß leicht von der Kelle fließen - ein wenig Milch untermischen
15. den Teig in einer Anti-Haft-Pfanne in wenig Butter als dünne Crepes von beiden Seiten ausbacken

#### der Zusammenbau

16. die frisch gebackenen Fladen dünn mit Crème fraîche einstreichen
17. die Füllung darauf verteilen und die Burritos so einrollen, dass sie bequem in eine Auflaufform gesetzt werden können
18. die Burritos in die Auflaufform setzen (muß nicht gefettet werden) und mit geriebenem Käse bestreuen
19. auf mittlerer Schiene im Backofen 5-10 Minuten überbacken bis der Käse zerlaufen ist

### Zeitbedarf

3 Stunden