

Kurztext

Tanja Dusy

Tex-Mex Küche

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6627-2



Beim Gedanken an Tex-Mex-Essen geht die Sonne auf und das Kopfkino los ... überbackene Nachos, Chili con Carne und Guacamole, alles mit mucho Geschmack und Chilischärfe. Doch die texanisch-nordmexikanische Fusionsküche kann noch viel mehr. Farbenfroh, vielseitig und aromatisch zeigen Tacos, Fajitas, Burritos, Enchiladas & Co., was in ihnen steckt. Ob als Einlage oder Unterlage, gefüllt oder gerollt, geröstet oder gebacken – so einfach geht's mit dem GU Küchenratgeber Tex-Mex-Küche! Mit Pico de Gallo (Tomaten-Salsa), Aguachile (mexikanisches Ceviche), Refried Beans (Bohnenpüree) und Mole Poblano (Schoko-Gewürzsauce) werden Fleisch, Fisch und Gemüse zum kulinarischen Feuerwerk. So lässt sich die trendige Tex-Mex-Küche im Handumdrehen an den heimischen Esstisch zaubern. Zum Ausklappen und beim Kochen immer im Blick: Schritt für Schritt zum ultimativen Tex-Mex-Flavour. Noch ein Gläschen Margarita und ein paar Amigos dazu ... und der Abend ist perfekt! Also ran an die Tacos, fertig, los!