



B E A N S

. w i r k o c h e n



La noche americana del sur

30. Abril 2004 da Pedro e Benno

cubierto

beber

*Nachos con queso y
Guacamole*

Gaspacho mexicano

Chili con Carne

Compota di piña con coco

Caipirinha

Rueda do vava real 2003

Douro DOC meandro 2001

Bernecker Bär 2002

Tequila all' naranja



B E A N S

. w i r k o c h e n



Caipirinha

1 Limette

In vier Teile schneiden
In ein starkes Glas füllen

2 TL Rohzucker

Über den Limetten verteilen und
anschliessend die Limetten mit
einem Holzstößel zerquetschen,

4 cl Zuckerrohrschnaps
Cachaca 51 from Brasil

Darüber giessen und vermischen

Crushed Ice

Glas bis zum Rand mit Eis
auffüllen.
Drink kalt servieren



B E A N S

. w i r k o c h e n

Nachos

1 Beutel Tortillachips	Die Chips auf ein Backblech streuen
450 gr. Cheddarkäse	Reiben und die Chips dick bestreuen
2 eingelegte Jalapeño-Chilis	Entkernen und fein schneiden und auf den Chips verteilen. Chips anschliessen im auf 200° vorgeheizten Ofen 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
¼ TL Chilipulver	Chips bestreuen und anschliessend mit Guacamole servieren.

Guacamole

2 reife Avocados	Halbieren, Stein entfernen das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in eine Schüssel geben.
4 EL Joghurt oder Sauerrahm	Alle Zutaten beifügen und mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.
2 EL Zitronensaft	
½ TL Korianderpulver	
½ TL Chilipulver	
	Wenn ein Avocadokern im Guacamole eingelegt wird, bleibt die Farbe frischer.



B E A N S

. w i r k o c h e n

Mexikanischer Gaspacho

2 Knoblauchzehen	Schälen und mit dem Salz in einem Mörser zu einer feinen Paste zerstossen.
1 TL grobes Meersalz	
1 grosse Gurke	Schälen und entkernen
1 gelber Peperoni	alles waschen und grob zerkleinern.
2 Stangen Staudensellerie	
4 reife Tomaten	
1 rote Zwiebel	Schälen und grob würfeln
2 TL Kreuzkümmelpulver	In einer trockenen Pfanne rösten.
	Das Knoblauchpüree mit dem Gemüse in einer Schüssel gut vermischen.
	Die Hälfte der Gemüsemischung grob pürieren, die zweite Hälfte sehr fein pürieren und alles gründlich in der Schüssel verrühren.
1/2 Liter frischer Tomatensaft	Zusammen mit dem Kreuzkümmel unterrühren.
1 TL mildes Chilipulver	Würzen
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen	Und gut durchkühlen lassen
1 Avocado	Kurz vor dem servieren längs halbieren, Kern entfernen, schälen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden und im Limettensaft wenden. Einige Würfel beiseite legen, den Rest unter den Gaspacho rühren.
Saft von 2 Limetten	
Frisch gehackter Koriander	Gaspacho in gekühlten Schalen anrichten und mit den restlichen Avocadowürfeln, Korianderblättern und Kreuzkümmel garnieren
Etwas Kreuzkümmel	



B E A N S

. w i r k o c h e n

Chili con Carne

400 gr. Indianerbohnen	Verlesen, waschen und über Nacht einlegen Anschliessend 2 Stunden kochen und beiseite stellen
600 gr Rindfleisch, z.B. Huft	Fleisch in kleine Würfel schneiden (5 mm)
2 EL Olivenöl	Im heissen Öl kräftig anbraten
3 Knoblauchzehen	Raffeln
250 gr. Gemüsezwiebeln	Fein hacken Beides dem Fleisch zugeben und 1 Minute mitbraten
2 dl Bouillon	Angiessen
2 Dosen Pelati gehackt	Dem Fleisch zugeben
$\frac{3}{4}$ TL Kreuzkümmelpulver	
2 EL frische Majoranblätter	Fein hacken
2 kleine Chilischoten	Im Mörser zerstoßen
1 TL Paprikapulver edelsüss	
2 EL Kakaopulver ungesüsst	Alle Gewürze dem Fleisch zugeben
Salz	Abschmecken
	Das Fleisch bei schwacher Hitze unter gelegentlichem umrühren 40 Min. zugedeckt schmoren lassen
	Bohnen zugeben und Chili in einer grossen Schüssel anrichten.
2 EL frische Majoranblätter	Chili bestreuen
200 gr. Crème fraîche	Separat dazu servieren
	Zum Chili passen entweder Weizentortillas oder Baguette



B E A N S

. w i r k o c h e n

Compota di piña con coco

2 EL Butter	In einer Bratpfanne erhitzen
200 gr. Frische Ananas	Würfeln
50 gr. Brauner Rohrzucker	Beides hinzufügen
¼ TL Zimt	Zufügen
75 gr. Kokosraspel	Einrühren
	Alle gut vermischen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten ziehen lassen
60 gr. Nüsse gemischt	hacken
	Ananas auf Teller warm anrichten und mit den Nüssen garnieren.
Vanilleglace	Ev. 1 Kugel Vanilleglace dazugeben

