Überbackene Tortillas
Chimichangas al horno

Chimichangas al horno sind eine gebackene Version der traditionellen mexikanischen Chimichangas, die normalerweise frittiert werden. Sie bestehen aus Weizentortillas, die mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Bohnen, Käse und Gewürzen gefüllt werden. Anstatt sie zu frittieren, werden sie im Ofen gebacken, was sie etwas gesünder macht und ihnen eine knusprige Textur verleiht. Mit Salsa, saurer Sahne und Guacamole servieren.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweineschulter
2 EL Schweineschmalz
2 EL Weinessig
8 Zehen(n) Knoblauch
3 EL Chili poblano (ersatzweise Chili Jalapeño)
½ TL Oregano getrocknet
½ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz
8 TL Öl zum Ausbacken
8 Weizenmehl-Tortillas
8 EL Kalte Tomatensauce
150 g Crème fraîche
50 g Queso anejo ersatzweise Parmesan
2 EL Öl für die Auflaufform

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Chilischoten kleinhacken. Die Schweineschulter in sehr kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit Käse in einer Schüssel verrühren.

Zubereitung

Die Schweineschulter in Butterschmalz bei starker Hitze portionsweise etwa 5 Minuten braten, bis sie knusprig braun sind. Den Essig dazugießen und den Knoblauch darüber geben. Die Chilies einrühren und mit Oregano, Kreuzkümmel und Salz würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tortillas kurz darin wenden, damit sie weich werden. Den Backofen auf 200° C (Gas Stufe 3) vorheizen. Jede Tortilla mit der Tomatensauce bestreichen, die Fleischfüllung in gleich große Portionen darauf verteilen und die Tortillas einmal zusammenklappen. Die Chimichangas in eine eingefettete Auflaufform legen, mit der Käsesauce überziehen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten überbacken. In der Form servieren.

© 2026 coquina.de