



# RINDFLEISCH MEXICANA

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rindfleisch 1 x 1cm gewürfelt
0.200 kg	Paprika rot gewürfelt
0.100 kg	Maiskörner aus der Dose
<b>1.300 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Mexicaine Maricrème .....	Art.-Nr. 1495
-------	---------------------------	---------------

## Zur geschmacklichen Ergänzung

Tomaten gehackt

## Arbeitsanleitung

1. Das Rindfleisch mit der Mexicaine Maricrème vermischen.
2. Das Gemüse unterheben und in einer Schale präsentieren.

## Zubereitung

1. Das Rindfleisch Mexicana scharf anbraten.
2. Zusätzlich kann das Gericht mit gehackten Tomaten abgelöscht werden.

## Bemerkung, Variante

Anstelle von Rindfleisch kann auch Pouletfleisch oder Schweinefleisch verwendet werden.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder

Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.