

# kulinarisches

## Mexikanische Küche

Mexiko hat eine sehr vielfältige und sehr gute Küche, sehr pikant was für Europäer oft ungewohnt ist, aber es gibt mittlerweile auch viele europäische und auch Asiatische Restaurants.

Viele Sterneköche hat es hierher verschlagen, um in der mexikanischen Karibik zu Leben und zu Arbeiten. Aber auch das Essen der einheimischen Köche schmeckt ausgezeichnet und bietet eine Abwechslung zum typischen europäischen Essen.

Wer auch nach dem Urlaub nicht mehr auf das mexikanische Essen verzichten möchte, findet in unserer Rezepte Rubrik die richtigen mexikanischen Rezepte

{mosgoogle target:="blank"}

Zum Frühstück isst der Mexikaner &ldquo;Huevos Mexicanos&ldquo;, Spiegeleier mit Zwiebeln, Chili, gebratene Bohnen und Tomaten, dazu gibt es &ldquo;Pan Dulce&ldquo; ein süßes Brot, oder Tortillas.

Zum Mittag gibt es in den &ldquo;Loncherias&ldquo; (Garküchen) als Vorspeise (Antojitos) &ldquo;Tostadas&ldquo;, frittierte Tortilla Stücke, eine Art Maischips entweder mit Bohnenpüree, oder Hünchen mit Käse überbacken, dazu die klassische mexikanische Soße &ldquo;Salsa mexicana&ldquo;, bestehend aus gewürfelten Tomaten, Chili, Zwiebeln, Limonensaft und Koriander, danach Suppe, Reis - Eintopf &ndash; oder ein Fleischgericht, danach gibt es einen &ldquo;Cafe de la Olla&ldquo;, Kaffee aufgebrüht in einem Tontopf mit braunem Zucker und Zimt.

In den &bdquo;&ldquo;Taquerias&ldquo; gibt es ausser Tacos auch &ldquo;Enchiladas&ldquo; zum Mittag, mit Fleisch gefüllte Tortillas mit Sauercreme oder scharfer Chilisosse überbacken und alles auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

In den so genannten &bdquo;&ldquo;Coctelerias&ldquo; gibt es ausschließlich Fisch und Meeresfrüchte, frisch aus dem Meer, entweder als Meeresfrüchte Coctail oder Fisch Tacos gefüllt mit Fisch, Tomaten, Guacamole (Avocado Mus) Tomaten und Paprika..

Der klassische Snack für zwischendurch sind die &ldquo;Tacos al carbon&ldquo;, mit Fleisch gefüllte Tortillas vom Holzkohlegrill. Auf Wunsch wird das Fleisch auch mit Käse überbacken, gewürzt wird mit scharfen Soßen und Limonensaft.

save