

GNUSS

DAS BETTY BOSSI ONLINE-MAGAZIN

STREET FOOD

Betty Bossi



IN ZUSAMMENARBEIT MIT:



EDITORIAL

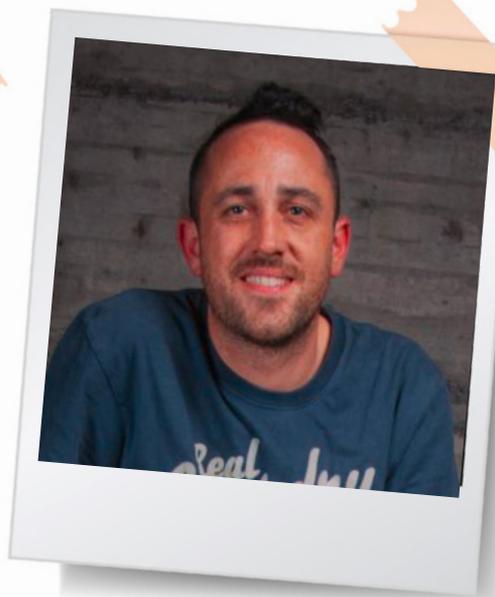
Liebe Leserin,
lieber Leser

Endlich haben auch wir es entdeckt: Auf der Strasse essen ist ein Riesenspass! Nichts gegen Schweizer Street Food wie die Bratwurst vom Grill, aber was das Geniessen unterwegs so richtig interessant macht, ist Street Food aus aller Welt, das nun zu uns findet.

Hier die zurzeit beliebtesten Köstlichkeiten, die wir auf unseren kulinarischen Reisen angetroffen haben. Dabei hat Mexiko uns besonders viel zu bieten, und Old el Paso liefert so viele tolle Zutaten, dass man alles auch gut zu Hause zubereiten kann.

Viel Spass beim Ausprobieren!

Marco, Rezeptredaktor Betty Bossi



INHALT

STREET FOOD



ESSEN AUF DER STRASSE

EIN SPASS FÜR GROSS UND KLEIN ...

EIN SELBST GEMACHTER HAMBURGER:
EIN SICHERER WERT FÜR JEDE GELEGENHEIT



DELUXE-BURGER «MC BOSSI»

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.
Backen: ca. 20 Min.

400 g	Mehl
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
½	Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
2½ dl	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
1 EL	Thymianblättchen
1 EL	Olivenöl
¼ TL	Fleur de Sel
500 g	Cherry-Tomaten, halbiert
600 g	Rindsfilet, in ca. 5 mm grossen Würfeli
1 EL	Olivenöl
1 TL	Fleur de Sel
8	Tranchen Bratspeck
100 g	Freiburger Vacherin, in 4 Scheiben
250 g	Cherry-Tomaten, halbiert
200 g	OLD EL PASO™ Chunky Salsa Dip mild
4	Salatblätter
1	rote Zwiebel, in feinen Ringeln
2	Essiggurken, in Scheiben

- Hefeteig:** Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl und Thymian begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Teig zu vier Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Brötli mit dem Öl bestreichen, Fleur de Sel darüberstreuen.
- Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Fleisch mit dem Öl gut mischen, mit den Händen zu 4 Burgern formen. Fleur de Sel darüberstreuen.
- Bratspeck in einer weiten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Herausnehmen, abtropfen. Tätschli in derselben Pfanne ca. 2 Min. anbraten, wenden, Käse darauflegen, ca. 2 Min. fertig braten, herausnehmen.
- Tomaten in derselben Pfanne ca. 1 Min. rührbraten. Sauce begeben, kurz aufkochen.
- Brötli aufschneiden, wenig Sauce auf den Böden verteilen. Salat, Zwiebeln und Essiggurken darauflegen. Burger und Speck darauflegen, restliche Sauce darauf verteilen, Deckel darauflegen, leicht andrücken.



CHUNKY SALSA DIP MILD

OLD EL PASO bietet mit der Chunky Salsa den perfekten Dip für knusprige Mais Chips oder Fleisch. Die milde Tomatensauce mit Gemüsestücken überzeugt mit ihrem frischen Geschmack und eignet sich hervorragend zum Dippen und Verfeinern. Auch erhältlich als pikante Variante «HOT». Mehr erfahren: www.oldelpaso.ch





POTATO WEDGES – MIT EINEM
BESONDEREN TWIST

CRISPY POTATOE WEDGES

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Beilage für 4 Personen

4 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenpüree
2 TL	Sambal Oelek
½ TL	Salz
1 Päckli	OLD EL PASO™ Crispy Chicken Fajitas Würzmischung (85 g)
1 kg	vorwiegend fest kochende Kartoffeln mit der Schale, in ca. 2 cm breiten Schnitzen
1 EL	Mehl
1 EL	Rosmarin, fein geschnitten

1 Glas	OLD EL PASO™ Taco Salsa hot (235 g)
---------------	--

1. Öl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer grossen Schüssel verrühren. Kartoffeln, Mehl und Rosmarin begeben, mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. **Backen:** ca. 25 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen. Herausnehmen, mit der Salsa servieren.

Tipp: Für einen luftigen Dip 200 g Crème fraîche mit 2 EL Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in den Rahmbläser füllen, fachgerecht verschliessen, bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Servieren eine Patrone in den Bläser spritzen, kräftig schütteln, in Schälchen spritzen.



CRISPY CHICKEN FAJITAS MIX

Der OLD EL PASO Crispy Chicken Mix verleiht jedem Stück Pouletfleisch eine knusprige Hülle. Im Handumdrehen gelingen so leckere Crispy Chicken Fajitas oder knusprig zarte Pouletstücke zu einem knackigen Salat. Weitere Rezeptideen unter: www.oldelpaso.ch/recipes



DIE ULTIMATIVEN SPIESSCHEN
MIT ASIATISCHEM FLAIR



RINDFLEISCHSPIESSLI ASIA STYLE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Grillieren: ca. 4 Min.

Ergibt 8 Spiessli

400 g Rindshuft, in feinen Tranchen, längs in feinen Streifen

8 Holzspiesschen

2 EL Austernsauce

2 EL Sojasauce

1 EL Limettensaft

1 TL Rohrzucker

1 Stängel Zitronengras, Inneres fein gehackt

1 EL Erdnussöl

1. Fleisch wellenförmig an die Spiesschen stecken.
2. Austernsauce und alle Zutaten bis und mit Zitronengras verrühren, Spiessli damit bestreichen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren.
3. Fleisch trocken tupfen, mit Öl bestreichen.
4. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Über starker Glut/auf höchster Stufe beidseitig je ca. 2 Min. grillieren.

Tipp: OLD EL PASO™ Taco Salsa hot als Dip dazu servieren.



TACO SALSA HOT

Mit der richtigen Sauce erhalten Gerichte den letzten Schliff. Mit der Taco Salsa hot bietet OLD EL PASO die passende Salsa für Liebhaber der pikanten Küche. Die Tomatensauce mit Zwiebeln und Jalapeño-Chilis überzeugt mit ihrem würzigen Geschmack und eignet sich vor allem zur Verfeinerung von Tacos. Auch erhältlich in der Variante «MILD». www.oldelpaso.ch



DIE KRÖNUNG DES HOTDOGS:
MIT GEBRATENER WURST



HOTDOG MIT SELLERIE

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 2 Min.

1	mittelgrosser Sellerie , geschält, in ca. 5 mm grossen Würfeli
4-5	Selleriestangen , in ca. 5 mm grossen Würfeli
	Salzwasser, siedend
50 g	Essiggurken , in ca. 5 mm grossen Würfeli
1 EL	Trüffel aus dem Glas , in Würfeli, nach Belieben
1 EL	Senfkörner
1 EL	Aceto Balsamico bianco
8	Tranchen Bratspeck
4	Wienerli
	Öl zum Braten
4	Hotdog-Brötchen
4 EL	Mayonnaise
4	Scheiben Gruyère

1. Sellerie im Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen, gut abtropfen. Sellerie, Gurken, Trüffel, Senfkörner und Aceto mischen.
2. Je 2 Specktranchen um die Wienerli wickeln, mit Zahnstochern fixieren.
3. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Wienerli braten, bis der Speck knusprig ist. Herausnehmen, abtropfen, Zahnstocher entfernen.
4. Brötchen einschneiden, mit Mayonnaise bestreichen. Wienerli hineinlegen, mit einer Käsescheibe bedecken, auf ein Backblech legen.
5. **Backen:** ca. 2 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft), bis der Käse geschmolzen ist. Hotdogs herausnehmen, mit Sellerie-Gurken-Mischung garnieren.



KEIN FLEISCH, KEIN STREET FOOD FESTIVAL!
ENTDECKT AM MEATOPIA, DEM ALLJÄHRLICHEN
HAPPENING FÜR FLEISCHLIEBHABER IN LONDON



EAT
MEAT
SLEEP
REPEAT

RAMEN-BURGER: DAFÜR STEHT MAN IN
NEW YORK RICHTIG LANGE SCHLANGE



RAMEN-BURGER

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

300 g	Ramen-Nudeln (siehe Hinweis)
	Salzwasser , siedend
1 EL	Erdnussöl
1	frisches Eiweiss , verklopft
300 g	Hackfleisch (Rind)
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
	Erdnussöl zum Braten
1	frisches Eigelb
1 TL	Senf
1 TL	Zitronensaft
1 dl	Rapsöl (nicht kalt-gepresst)
¼ TL	Salz
2 EL	Ketchup
1	roter Chili , entkernt, fein gehackt
50 g	Rucola
1	Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen

1. Nudeln im Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen, Öl begeben, mischen, auskühlen. Eiweiss mit den Nudeln mischen. Die Nudeln von Hand auf einem Backpapier zu 8 Nestli formen.
 2. Fleisch würzen, gut kneten, Masse in 4 Portionen teilen, zu 4 Burger formen, etwas flach drücken.
 3. Ofen auf 60 Grad vorheizen.
 4. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Nudelnestli portionenweise beidseitig je ca. 4 Min. goldgelb braten, auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen. Bratfett auftupfen, wenig Öl begeben. Burger beidseitig je ca. 4 Min. braten, warm stellen.
 5. **Mayonnaise:** Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel mit den Schwingbesen gut verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, salzen. Ketchup und Chili darunterühren.
 6. Wenig Mayonnaise auf die 4 Ramen-Nestli verteilen, Rucola, Bundzwiebeln und Burger darauflegen. Ramen-Nestli darauflegen, leicht andrücken.
- Hinweis:** Ramen-Nudeln und ähnliche chinesische Nudeln sind in grösseren Coop Verkaufsstellen sowie in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.



PASTRAMI IN ALLER MUNDE! HAUCHDÜNN GESCHNITTENES
RINDFLEISCH IN KREATIVER KOMBINATION
MACHT EIN EINFACHES SANDWICH ZU EINEM EREIGNIS!



PASTRAMI-SANDWICHES

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.

1 EL	scharfer Senf
3 EL	Weissweinessig
1 EL	flüssiger Honig
150 g	griechisches Joghurt nature
1	Zwiebel, fein gehackt
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
350 g	Weisskabis, fein gehobelt
150 g	Rüebli, in feinen Streifen
4	Mini-Pagnolbrote (ca. 440 g)
360 g	Pastrami, hauchdünn geschnitten (siehe Hinweis)
80 g	roter Kopfsalat, in Stücken

1. Essig und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kabis und Rüebli begeben, mischen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
2. Brötli aufschneiden, mit Kabissalat, Pastrami und Salatblättern füllen.

Hinweis: Pastrami, die beliebte Fleischspezialität aus den USA, ist ein geräuchertes und gewürztes Stück rotes Fleisch (häufig das Schulterstück oder die Brust vom Rind), das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag serviert wird.



FAKTEN UND ZAHLEN ZU STREET FOOD

Street Food ist fertig zubereitetes Essen und Getränke, die auf der Strasse oder auf öffentlichen Plätzen verkauft werden.

↑↑ **2,5 Mrd.** ↑↑

Menschen essen täglich eine Mahlzeit auf der Strasse. Bedingt durch die Urbanisierung ist die Tendenz steigend.



Google-Suche nach Street Food

Der Suchbegriff Street Food wird von Jahr zu Jahr immer häufiger eingegeben.

2004 2016

STREET-FOOD-TOPSELLERS



NR 1.: TACO

Burrito
Dosa
Roti
Hotdog
Bretzel
Burger
Banh Mi
Pulled Pork
Milkshake
Cupcake
Fish & Chips
Gyros
Chaat
Falafel



In Südostasien, Indien, Afrika und Südamerika ist Street Food sei jeher eine wichtige Einnahmequelle für wenig ausgebildete Menschen (vor allem für Frauen) und bietet erschwingliches Essen für jedermann.

↑↑ **6'000** ↑↑

Bücher zum Thema Street Food werden auf Amazon angeboten, und es werden stetig mehr.

BEISPIEL BANGKOK

40% der aufgenommenen Kalorien stammen von Street Food.

GROSSBRITANNIEN

100% Zuwachs bei der Registrierung neuer Street-Food-Anbieter im Jahr 2014.

DIE GRÖSSTEN STREET FOOD FESTIVALS

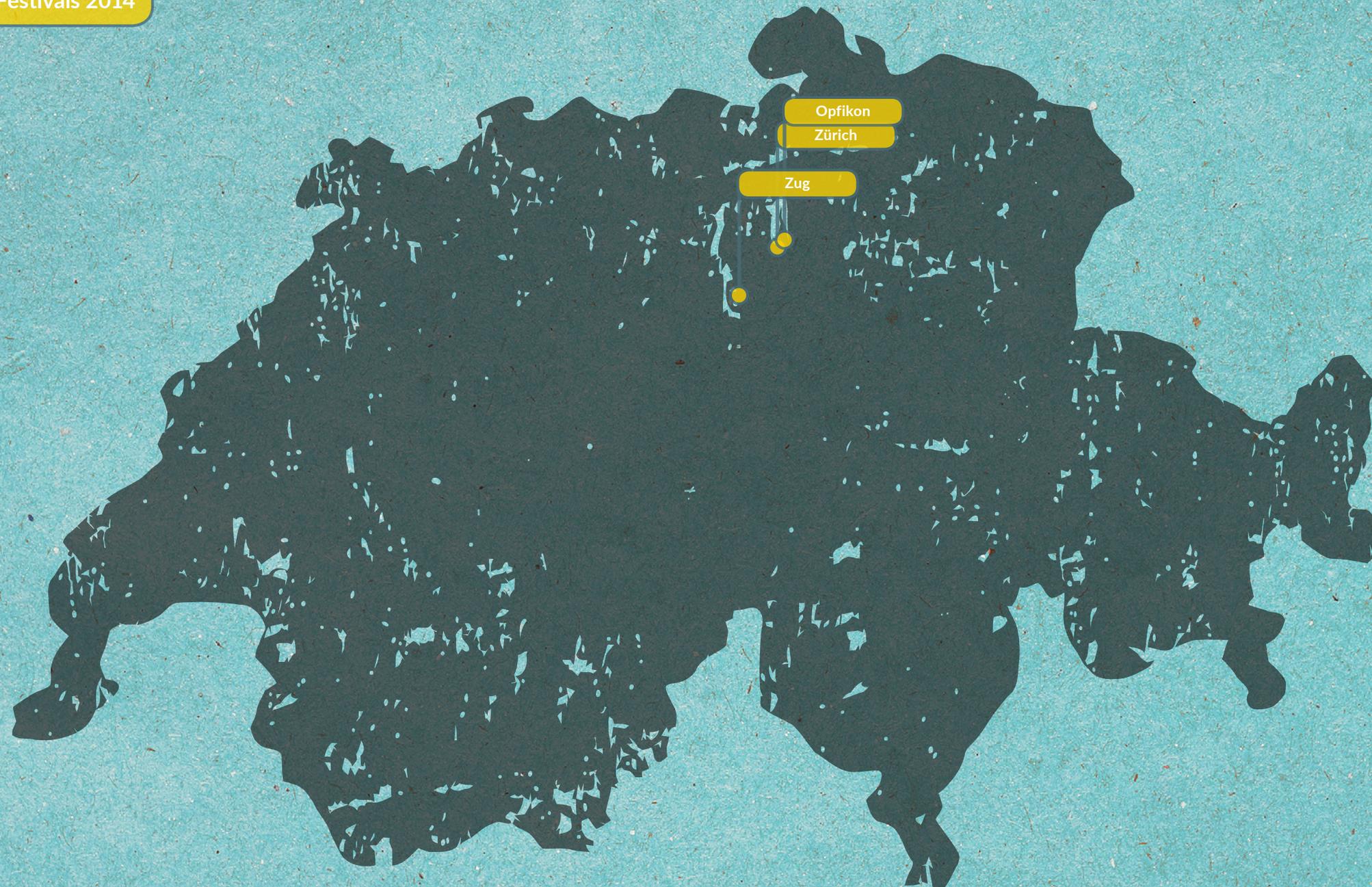
Jede grössere Stadt, die etwas auf sich hält, hat heute ein Street Food Festival – diese ziehen teils sehr grosse Massen an.



STREET FOOD FESTIVALS BOOMEN IN DER SCHWEIZ

Seit 2014 sind jährlich immer mehr neue Street Food Festivals ins Leben gerufen worden.

Street Food Festivals 2014



STREET FOOD FESTIVALS BOOMEN IN DER SCHWEIZ

Seit 2014 sind jährlich immer mehr neue Street Food Festivals ins Leben gerufen worden.

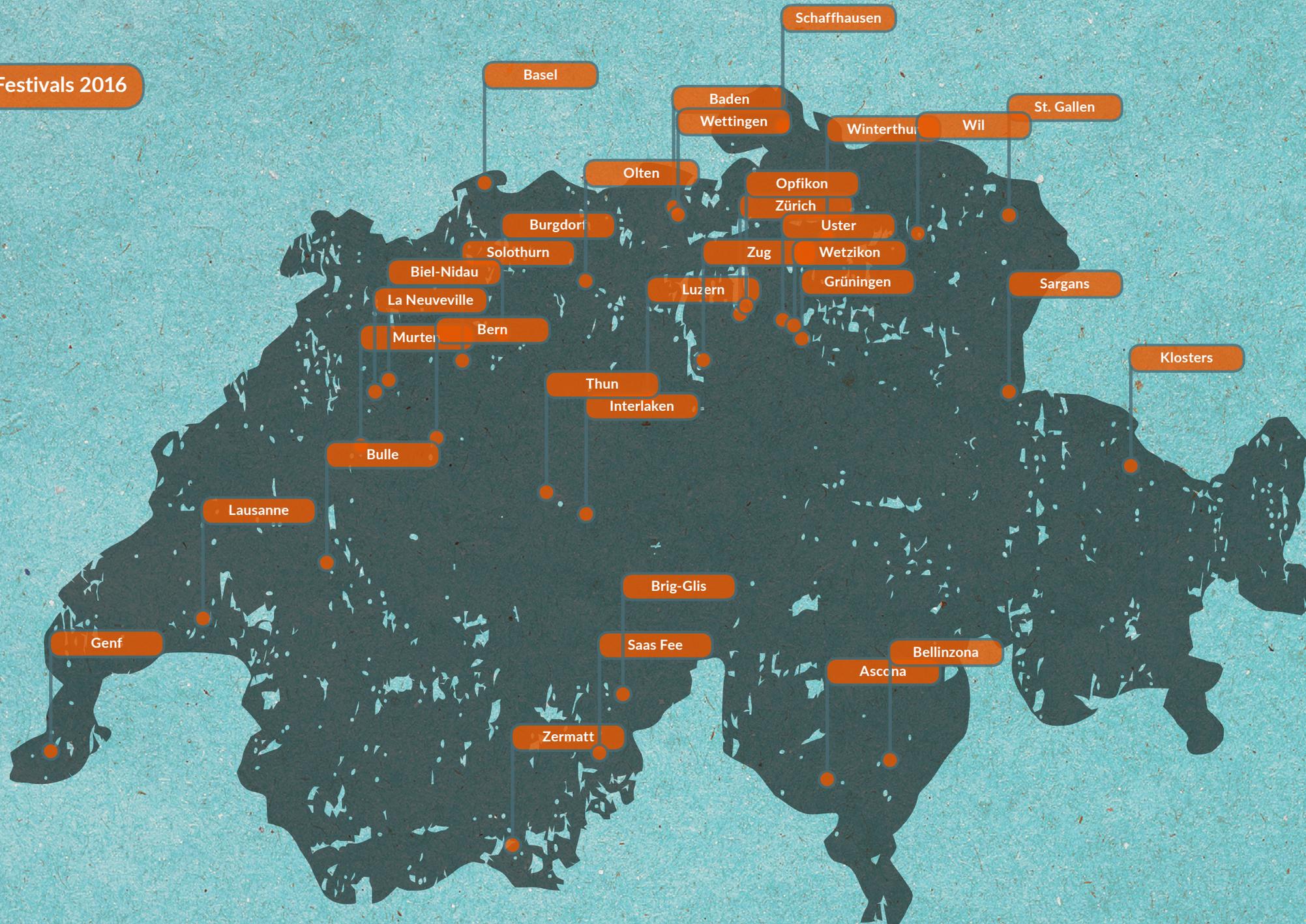
Street Food Festivals 2015



STREET FOOD FESTIVALS BOOMEN IN DER SCHWEIZ

Seit 2014 sind jährlich immer mehr neue Street Food Festivals ins Leben gerufen worden.

Street Food Festivals 2016

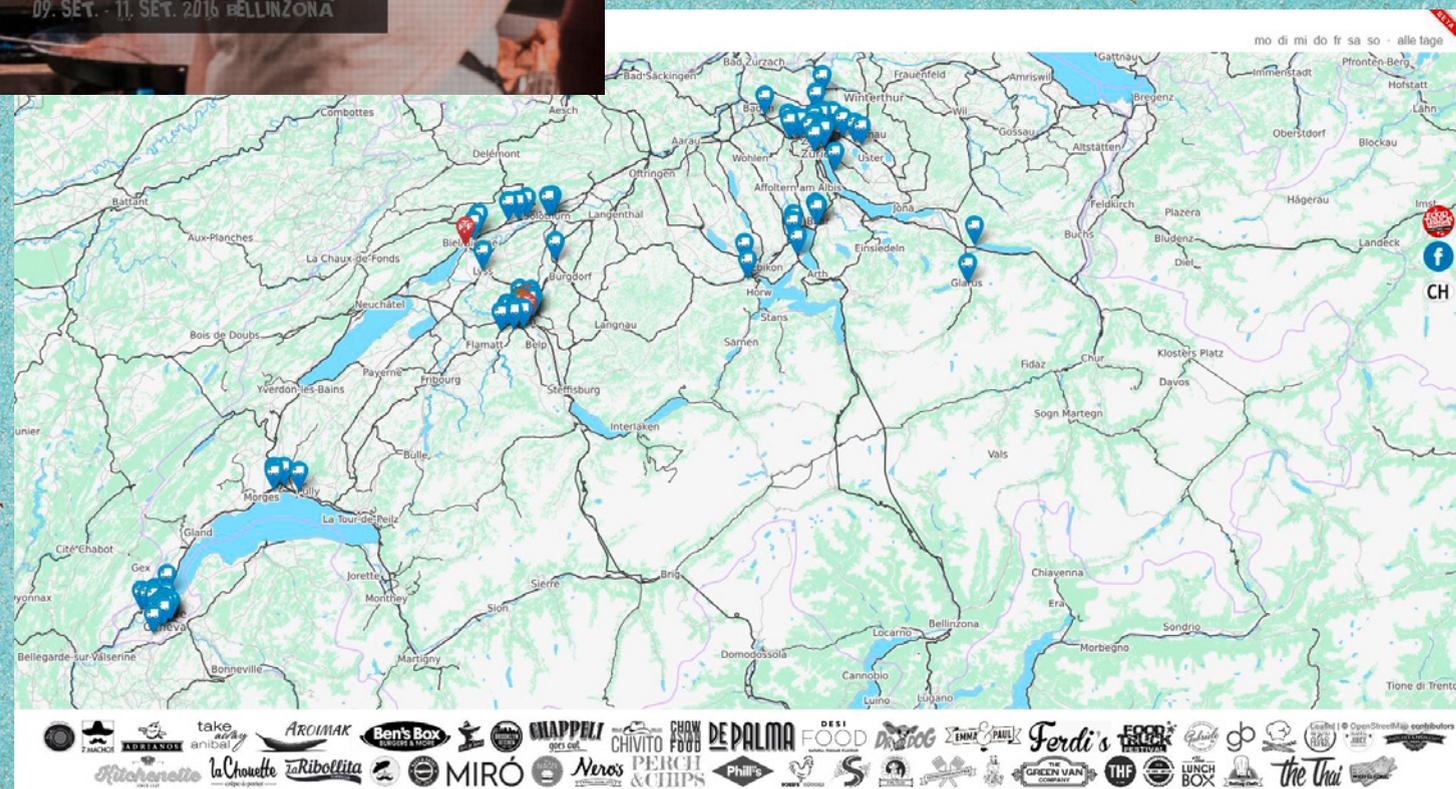


DIE BESTEN LINKS FÜR STREET-FOOD-FANS

Immer vor Ort, wenn es Street Food zu geniessen gibt.



Das nächste Street Food Festival finden:



Den nächsten Street Food Van finden:

TORTILLA MIT SPICY-CHICKEN

**VIVA MÉXICO! TACOS, BURRITOS, TORTILLAS –
DAS STREET FOOD NR. 1**

BBQ CHICKEN FAJITAS

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

1 EL	Olivenöl
250 g	Poulet-Innenfilets
1	grosse rote Peperoni , in ca. 5 mm breiten Streifen
1	grosse grüne Peperoni , in ca. 5 mm breiten Streifen
1	grosse Zwiebel , in feinen Streifen
1 Päckli	OLD EL PASO™ Fajita Würzmischung (30 g)
1	OLD EL PASO™ Soft Flour Tortillas (8 Stück, ca. 330 g)
1 EL	Olivenöl
1¼ dl	Barbecue-Sauce

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Poulet rundum ca. 5 Min. braten, herausnehmen, etwas abkühlen. Poulet in Stücke zupfen.
2. Peperoni und Zwiebel in eine grosse Schüssel geben. Fajita-Würzmischung begeben, gut mischen.
3. Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Gemüse ca. 5 Min. rührbraten. Barbecue-Sauce begeben, unter gelegentlichem Rühren, ca. 5 Min. köcheln. Poulet begeben, nur noch heiss werden lassen.
4. Tortillas nach Angabe auf der Verpackung erwärmen, zum BBQ-Poulet und zur Salsa servieren.

Dazu passen: Guacamole, Sliced Jalapeños, Crème fraîche.



SOFT FLOUR TORTILLAS

Tortillas bedeuten übersetzt «kleine Torten» und gelten als das Brot der Mexikaner. Die Soft Flour Tortillas von OLD EL PASO lassen sich mit den unterschiedlichsten Füllungen belegen und geniessen. So entstehen vielseitige Speisen, ob süss oder salzig, die der Kreativität freien Lauf lassen. Viele Rezeptideen unter: www.oldelpaso.ch/recipes



DIE LEICHTE MAHLZEIT FÜR
UNTERWEGS: TORTILLA WRAPS
MIT RINDFLEISCH



RINDFLEISCH-WRAPS

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

1 Päckli OLD EL PASO™ Tacos Würzmischung (25 g)

3 EL Limettensaft

1 EL flüssiger Honig

400 g Entrecôte, in ca. 1 cm breiten Streifen

1 Tomate, in Würfeli

1 Avocado, in Würfeli

½ rote Zwiebel, fein gehackt

2 TL Limettensaft

Olivenöl zum Braten

1 Zwiebel, in feinen Streifen

1 rote Peperoni, in feinen Streifen

1 kleine Dose Maiskörner (ca. 160 g), abgetropft

1 Pack OLD EL PASO™ Soft Wrap Tortillas (6 Stück, ca. 350 g)

ca. 100 g Blattsalat, in Streifen

1 Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen

1. Von der Taco-Würzmischung 2 TL für die Salsa beiseite stellen, Rest in eine flache Form (z. B. Gratinform) geben. Honig und Limettensaft begeben, gut verrühren. Fleisch begeben, mischen, zugedeckt ca. 15 Min. marinieren.
2. Tomate, Avocado, Zwiebel und Limettensaft mit der beiseite gestellten Würzmischung mischen.
3. Fleisch abtropfen, dabei Marinade auffangen. Fleisch trocken tupfen.
4. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett auftupfen, wenig Öl begeben. Zwiebel, Peperoni und Mais ca. 2 Min. rührbraten. Aufgefangene Marinade begeben, ca. 2 Min. köcheln. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.
5. Eine Bratpfanne heiss werden lassen. Tortillas beidseitig je ca. 30 Sek. heiss werden lassen. Fleisch, Salat und Bundzwiebel darauf verteilen, Tortillas aufrollen.

Dazu passt: Crème fraîche.



SOFT WRAP TORTILLAS

Die OLD EL PASO Wrap Tortillas sind die etwas grössere Variante von Weizen-Tortillas und können sowohl unterschiedlich gefüllt als auch zusammengerollt werden. Ob als einfache Röllchen zum Apéro oder vielfältig gefüllte Wraps: Den verschiedenen Kreationen sind keine Grenzen gesetzt. Rezeptideen unter: www.oldelpaso.ch/recipes



STAND'N STUFF, DIE PRAKTISCHSTEN TORTILLAS
ZUM FÜLLEN, HIER MIT PULLED PORK



PULLED PORK TORTILLAS

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Marinieren: ca. 12 Std.
Räuchern: ca. 2 Std.

2 EL Rohzucker
3 EL Apfelessig
1 kg Schweinsbraten
(z.B. Schulter)

100 g Räuchermehl (z.B. Hickory)

½ TL Salz

100 g Kopfsalat, in Stücken
1 Glas OLD EL PASO™ Sliced Jalapeños (215 g), abgetropft

1 Pack OLD EL PASO™ Stand'n Stuff™ Tortillas Whole Wheat (ca. 195 g)

100 g Gruyère, gerieben
2 dl Barbecue-Sauce

1. Zucker und Essig verrühren, Fleisch damit gut einreiben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.
2. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen.
3. Räuchermehl im Bratopf bei grosser Hitze ca. 5 Min. rösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, ein Dämpfkorbchen auf das Räuchermehl stellen. Fleisch salzen, darauflegen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
4. **Räuchern:** zugedeckt ca. 2 Std. bei kleiner Hitze. Die Kerntemperatur soll ca. 80 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Räuchermehl auskühlen.
5. Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen, mit dem Salat und den Jalapeños in die Tortillas füllen. Käse darüberstreuen, Sauce dazu servieren.



STAND'N STUFF TORTILLAS MIT VOLLKORN

Tortillas zubereiten, schnell und einfach: Die Stand'n Stuff Soft Tortillas Whole Wheat von OLD EL PASO lassen sich durch ihre einzigartige Schalenform besonders einfach befüllen und genauso leicht geniessen. Und obendrein sind sie noch reich an Ballaststoffen. Weitere Informationen www.oldelpaso.ch





**WEICHE MAIS-
TACOS MIT
SAFTIGER
POULETFÜLLUNG**

LACHS-SOFT-TACOS MIT GUACAMOLE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

1 EL	Olivenöl
4	Lachsfilets ohne Haut (je ca. 150 g)
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 EL	Limettensaft
2	Avocados , in Würfeln
2	Tomaten , in Würfeln
1	kleine Zwiebel , fein gehackt
1	roter Chili , entkernt, fein gehackt
1 Bund	Koriander , fein geschnitten
1 EL	Limettensaft
½ TL	Salz
1 Pack	OLD EL PASO™ Corn Tortillas (335 g)
200 g	Rotkabis , fein gehobelt
1	Limette , heiss ab gespült, trocken getupft, in Schnitzen

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Lachs würzen, beidseitig je ca. 3 Min braten, herausnehmen, mit einer Gabel in Stücke teilen. Limettensaft darüberträufeln.
 2. Avocado und alle Zutaten bis und mit Salz mischen.
 3. Tortillas nach Angabe auf der Verpackung erwärmen. Kabis mit dem Lachs und der Guacamole darauf verteilen, Tortillas in der Mitte einmal faltet, sodass Tacos entstehen. Mit den Limettenschnitzen servieren.
- Tipp:** Statt Guacamole selbst zubereiten Old El Paso™ Guacamole verwenden.



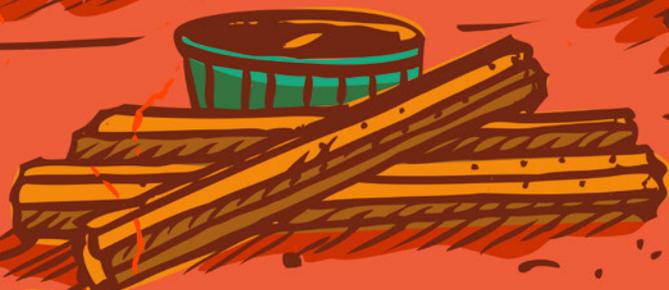
CORN TORTILLAS

Ihre goldgelbe Farbe erhalten die Corn Tortillas von OLD EL PASO durch das gelbe Maismehl, aus dem sie gebacken sind. Reichlich gefüllt und im Ofen gratiniert, entstehen leckere Enchiladas. Ebenso eignen sie sich als Alternative zu den Flour Tortillas: Für ein authentisches Geschmackserlebnis aus der Küche Mexikos. www.oldelpaso.ch



MEXICAN FOOD

WAS IST SCHON WIEDER DER UNTERSCHIED ZWISCHEN BURRITOS UND TORTILLAS? ENDLICH WISSEN, WAS DIE MEXIKANISCHEN AUSDRÜCKE WIRKLICH BEDEUTEN? HIER GEHTS ZUM ...



**KNUSPRIG UND WÜRZIG –
ÜBERBACKENE NACHOS**



ÜBERBACKENE NACHOS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Überbacken: ca. 5 Min.

Für eine weite ofenfeste Form, gefettet

1 EL Olivenöl
200 g Hackfleisch (Schwein)
1 Zwiebel, fein gehackt
½ EL Tomatenpüree
1½ TL Fleischbouillon
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Pack OLD EL PASO™ Tortilla Chips Chili (200 g)
1 Tomate, in Würfeli
1 rote Zwiebel, fein gehackt
80 g entsteinte Oliven, in Ringen
1 grüner Peperoncino, entkernt, fein gehackt
200 g Cheddar oder Tilsiter, grob gerieben

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, Zwiebeln ca. 2 Min. mitbraten. Tomatenpüree darunter mischen. Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln, würzen.
2. Chips in die vorbereitete Form geben. Hackfleisch mit den Tomaten und allen restlichen Zutaten darauf verteilen.
3. **Überbacken:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



TORTILLA CHIPS CHILI

Die OLD EL PASO Tortilla Chips Chili passen zu jedem Anlass. Ob mit Käse überbacken, zu Dips oder einfach so: Die knusprigen Mais-Chips mit Chili-Geschmack können vielseitig serviert werden und bieten Abwechslung. Mehr erfahren Sie unter: www.oldelpaso.ch



**STAND'N STUFF MINI MIT RINDFLEISCH:
SO EINFACH ZUM FÜLLEN!**



STEAK-TORTILLAS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Grillieren: ca. 14 Min.
Für eine weite Grillschale

je 1 rote und grüne Peperoni,
in Streifen

1 Zwiebel, in Ringen

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 Päckli OLD EL PASO™ Würz-
mischung für Fajitas
(30 g)

4 Rindshuftplätzli
(je ca. 100 g)

1 Avocado, in Würfeln

1 Pack OLD EL PASO™ Mini
Stand'n Stuff™ Soft
Tortillas (145 g)

1. Peperoni und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen, in der Grillschale verteilen.
2. Öl und Würzmischung verrühren, Plätzli damit bestreichen.
3. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Gemüse über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 10 Min. grillieren. Gemüse durch-mischen. Plätzli daneben auf den Grill legen, beid-seitig je ca. 2 Min. mitgrillieren.
4. Fleisch in Streifen schneiden, mit dem Gemüse und der Avocado in die Tortillas füllen.



STAND'N STUFF MINI SOFT TORTILLAS

Die erste Tortilla-Schale gibt es jetzt NEU im Mini-Format: Stand'n Stuff Mini Soft Tortillas von OLD EL PASO. Durch ihre kleinere Grösse sind sie noch handlicher als das Original und eignen sich besonders für Apéros, Desserts oder für Kinder. Weitere Rezeptideen unter: www.oldelpaso.ch





VON DER HAND IN DEN MUND

Was in Europa boomt, ist anderswo auf der Welt seit jeher Alltag: Street Food – Essen auf der Strasse. Als einer der Wegbereiter gilt Mexiko.

(Bild und Text: Beatrice Käser)

Viva México!

Tacos, Burritos, Enchiladas und mehr: Was wäre Street Food ohne mexikanische Häppchen und Gerichte! An jedem Street Food Festival sind Imbissstände und -wagen mit Fast Food aus Lateinamerika vertreten. Mais, Bohnen und Chili bilden die Basis der mexikanischen Küche – auch jene der Street-Food-Küche. Allein von Chilis existieren über 90 verschiedene Sorten im Land, wovon die Jalapeños mit ihrer pikanten Schärfe besonders beliebt sind.

Kleine Familienunternehmen

Die Zubereitungsarten von (mexikanischem) Fast Food variieren regional – auch das eine Charakteristik von Street Food. Und von Anbieter zu Anbieter. Häufig sind es Frauen, die ihre einfache Hausmannskost nach altem Rezept an einem Stand oder am Strassenrand im Korb anbieten, manchmal ganze Familien, die so zu Kleinunternehmen avancieren.





Tacos sind der Renner

Doch was alle Street-Food-Gerichte eint: Man isst sie aus der Hand. Meistens ohne Besteck, serviert auf einem Pappteller oder in eine Serviette eingewickelt. Auch den Taco, unbestrittene Nummer eins aller Street-Food-Topseller (siehe Seite 12).

Ob man ihn als knusprig frittierte, zusammengeklappte Maistortilla genießt, die beispielsweise mit Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Käse und scharfer Sauce gefüllt wird. Oder als weichere Variante in Form einer Weizentortilla, ebenfalls vielseitig belegt und dann eingerollt. Einfach, schnell, praktisch und preisgünstig.

Koch: Eduardo Granizo

Street Food rund um die Uhr

«In Mexiko sind wir es gewohnt, mindestens viermal pro Woche auf der Strasse zu essen», bestätigt Eddy Hernández (27), der aus der Stadt Torreón im Norden stammt. «Bereits Kinder verpflegen sich in der Pause an mobilen Garküchen.

Als Teenager stürzten wir uns nach der letzten Party morgens um drei auf Burritos, die eine Einheimische in ihrer Kühlbox auf der Strasse bereithielt. Oder auf Gorditas, Teigfladen aus Maismehl, die man in meiner Heimatstadt mit Kartoffeln, grilliertem Fleisch, Zwiebeln, Tomaten und mehr füllt.»

Street Food gibt es in Mexiko rund um die Uhr. Auch Churros, längliche, frittierte Krapfen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden und als Zwischenmahlzeit ebenso beliebt sind wie nach der letzten Feier.





Authentische Tacos

Eddy Hernández ist Mexikaner mit Leib und Seele. In seinem Heimatland hat er den Bachelor in Internationaler Gastwirtschaft gemacht. Was lag deshalb für den jungen Gastro-nomen, der mit einer Schweizerin verheiratet ist, näher, als hier ein Restaurant zu eröffnen. «La Taqueria» heisst das kleine, einfache Lokal in Zürich-Altstetten. Zusammen mit seinem amerikanischen (Koch-)Partner und einer jungen Crew bereitet Eddy seit 2014 authentische Tacos, Burritos und Enchiladas zu, wie sie in Mexico auf der Strasse an jeder Ecke angeboten werden! Und verkauft sie – auch – über die Gasse.

La Taqueria, Altstetterstrasse 140, Zürich,
Tel. 043 321 50 50, www.lataqueria.ch

MUSS MAN PROBIEREN!

Die pikante spanische Wurst als Aufstrich; Chorizo Jam



Teigtaschen nach japanischer Art; Dim Sum Gyoza



BBQ-Sauce nach mexikanischer Art mit geräucherten Chipotle (Chili)



Pastrami: gepökelt und geräuchertes Rindfleisch mit Gewürzkruste, fein geschnitten



Chrispy Chicken Fajita Mix für Pouletfleisch mit knuspriger Hülle



Heisse Sache: Tortilla Chips Chili mit extra Würze



Stand'n Stuff Tortillas: super einfach zum Füllen und Geniessen. Aus Vollkornmehl oder die kleinen aus normalem Weizenteig



Die coolsten süssen
Köstlichkeiten to go

SWEET STREET TREATS

The image shows two white ceramic bowls with teal-colored interiors, filled with scoops of frozen yogurt. The yogurt is topped with dark chocolate shavings and small pieces of orange zest. A white plastic spoon is placed in each bowl. The bowls are set on a light-colored, distressed wooden surface. The text is overlaid in the center in a teal, cursive font.

*Frozen Yoghurt Places boomen,
Leichte Glace und vielfältige Toppings
sind der Renner*

FROZEN YOGHURT MIT DAIM

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.

360g **griechisches Joghurt
nature**

100g **Puderzucker**

½ EL **Zitronensaft**

1 dl **Vollrahm, steif
geschlagen**

1 **Daim-Riegel (28 g), grob
gehackt**

1. Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Rahm mit dem Gummischaber darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. Dabei 3-mal gut durchrühren.
2. Frozen Yoghurt anrichten, Daim darüberstreuen.





Sandwich-Glace, so praktisch und beliebt

BEEREN-SANDWICH-GLACE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 4½ Std.

500 g	gemischte Beeren
2	frische Eigelbe
1 EL	Zucker
100 g	Mascarpone
2 dl	Milch
1 dl	Vollrahm, steif geschlagen

ca. 16	flache Schokoladeguetzli (z.B. Grancereal Cioccolato)
---------------	---

1. Beeren pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen.
2. Eigelbe und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Mascarpone und Milch daruntermischen. Rahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal gut durchrühren.
4. Beerenglace in die Guetzli füllen, nochmals ca. 30 Min. gefrieren.
Tipp: Statt Beerenglace gekaufte Pistazienglace und dunkle Schokolade, fein gehackt, verwenden. Pistazienglace ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen, Schokolade daruntermischen, in die Guetzli füllen, nochmals gefrieren.





*Einfach herrlich,
so eine Glace!*

*Himbeer-Margarita-Sorbet
mit Schokolade-Nachips*



HIMBEER-MARGARITA-SORBET MIT SCHOKOLADE-NACHIPS

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 6 Std.

5 dl	Wasser
150 g	Zucker
450 g	frische Himbeeren
2 EL	Limettensaft
4 EL	Tequila
1 Prise	Salz
½	Beutel dunkle Kuchen- glasur (ca. 60 g), geschmolzen
80 g	OLD EL PASO™ Nachips™

1. Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, abkühlen.
2. Himbeeren begeben, pürieren, durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel streichen. Limettensaft, Tequila und Salz darunterühren, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren. Masse mit dem Mixstab gut durchmischen, nochmals ca. 3 Std. gefrieren.
3. Kuchenglasur in eine kleine Schüssel geben, Chips bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, abtropfen, auf einem mit Backpapier belegten Blech trocknen lassen. Chips mit dem Sorbet anrichten.



NACHIPS

Die runde Form macht die Nachips von OLD EL PASO unverwechselbar. Als knuspriger Snack mit verschiedenen Dips, mit Käse überbackene Nachos oder selbst mit Schokolade überzogen zu Desserts: Die Nachips eignen sich für viele Gelegenheiten. www.oldelpaso.ch





*Drag ist verrückt nach Tredelnik:
knusprige Zimtrollen vom Grill*

TSCHECHISCHE ZIMTROLLEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 25 Min.

Für 2 Holzrollen (je ca. 35 cm lang und 4 cm Ø, siehe Tipp), mit Alufolie umwickelt, gefettet

280 g	Zopfmehl
¾ TL	Salz
2 EL	Zucker
10 g	Hefe, zerbröckelt
ca. 1¼ dl	Milch
30 g	Butter, weich
1	Ei

70 g	Zucker
1 EL	Zimt
50 g	Butter, flüssig, abgekühlt

1. **Hefeteig:** Mehl, Salz, Zucker und Hefe mischen, Milch, Butter und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 20×40 cm auswallen. Längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, um die Wallhölzer wickeln, etwas andrücken. Zucker und Zimt mischen, auf die Arbeitsfläche streuen. Teigrollen im Zimtzucker wallen (Bild).
3. Rollen auf eine ofenfeste Form (z. B. Gratinform) legen (Bild). Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Die Hälfte der Butter darüberträufeln.
4. **Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Zimtrolle wenden, restliche Butter darüberträufeln.
5. **Fertig backen:** ca. 10 Min. Herausnehmen, sorgfältig von den Rollen schieben, warm servieren.

Tipps

- Die Rollen schmecken frisch am besten.
- Runde Hölzer (Dübelhölzer) mit einem Durchmesser von ca. 4 cm sind im Baumarkt erhältlich. In guten Baumärkten ist der Zuschnitt des Holzes gratis. Ofenfeste Form zuerst messen, bevor man die Hölzer zuschneiden lässt. Das Holz sollte beidseitig 1–2 cm überstehen, wenn es auf die Form gelegt wird. Ersatz: hölzernes Wallholz. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.



*Jetzt kommt man auch ausserhalb von Belgien
endlich auf den Geschmack der Waffeln*



WAFFELN MIT BEERENSAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für 2 Waffelformen, auf ein Backblech
gelegt

Ergibt 8 Waffeln

500 g	Himbeeren
3 EL	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft

230 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
½ EL	Backpulver
¼ TL	Salz
3	Eier
3 dl	Vollrahm

1. Einige Himbeeren zum Verzieren beiseite legen, Rest mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen.
 2. Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Teig gleichmässig in die Formen verteilen.
 3. **Backen:** ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Waffeln auf Teller verteilen, Himbeersauce darübergiessen, mit beiseite gelegten Himbeeren verzieren.
- Tipp:** Schlagrahm dazu servieren.





Churros mit Dulce de Leche: so fein!

CHURROS MIT DULCE DE LECHE

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Ergibt ca. 20 Stück

2½ dl	Wasser
75 g	Butter
¼ TL	Salz
200 g	Mehl
4	Eier, verklopft
	Öl zum Frittieren
4 EL	Zucker
	Fleur de Sel, nach Belieben
150 g	Dulce de Leche (siehe Hinweis)

1. Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.
 2. Eier nach und nach darunterrühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben.
 3. **Frittieren:** Brattopf bis ~ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Teig portionenweise ca. 8 cm lang in das heiße Öl spritzen, mit einer Schere abschneiden, ca. 5 Min. goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Zucker und wenig Fleur de Sel mischen, darüberstreuen. Churros mit Dulce de Leche servieren.
- Hinweis:** Dulce de Leche ist eine Creme aus Milch, Zucker und Vanille, die aus Südamerika stammt.



*Gurkendrinks – der
Sommerhit dieser Saison*



CUCUMBER INGWER WATER

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.
Kühl stellen: ca. 6 Std.
Ergibt ca. 1 Liter

$\frac{1}{2}$ **Gurke**, in Scheiben
1 EL **Ingwer**, fein gerieben
1 **Liter Wasser**

1 **Limette**, heiss ab gespült,
trocken getupft, in
Scheiben

$\frac{1}{2}$ **Gurke**, in Scheiben
4 **Zweiglein Pfefferminze**

1. Gurkenscheiben und Ingwer in einen Krug geben, Wasser darübergiessen, zugedeckt ca. 6 Std. oder über Nacht kühl stellen.
2. Limetten- und Gurkenscheiben in Gläser verteilen, Pfefferminze begeben, Gurkenwasser durch ein Sieb in die Gläser giessen.



*Fruchtig-frischer
Melonen-Eistee*



COOL MELON BREEZE

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.
Kühl stellen: ca. 6 Std.
Ergibt ca. 1 Liter

1 Schnitz Wassermelone
(ca. 400 g), in ca. 8 mm
dicken Scheiben

9 dl kaltes Wasser

1¾ dl Zitronensirup (unver-
dünnt)

einige Eiswürfel

100 g Blaubeeren

100 g Himbeeren

einige Pfefferminzblätter, nach
Belieben

1. Von den Melonenscheiben möglichst viele Sterne (ca. 3 cm Ø) ausstechen, Melonenresten mit dem Wasser und dem Zitronensirup pürieren.
2. Eiswürfel und Beeren mit den Melonensternen in Gläser verteilen, Melonen-Zitronen-Wasser darübergießen, mit Pfefferminze verzieren.



Eistee mit einem Twist



COOL ROOIBOS TEA

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.
Kühl stellen: ca. 6 Std.
Ergibt ca. 1 Liter

1 Beutel Rooibos-Tee

1 lt kaltes Wasser

3 EL flüssiger Honig

einige Eiswürfel

½ Bio-Zitrone, in Scheiben

100g Blaubeeren

1. Teebeutel in einen Krug geben, mit dem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 6 Std. oder über Nacht kühl stellen. Teebeutel entfernen.
2. Honig zum Tee geben, gut verrühren. Eiswürfel, Zitronenschnitze und Beeren in Gläser verteilen, Tee darübergiessen.



Die bittersüße Versuchung: Grapefruit-Drink



PINK GRAPEFRUIT COCKTAIL

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

einige	Eiswürfel
1¾ dl	Wodka
7 dl	Grapefruitsaft
1 EL	Zitronensirup
1	rosa Grapefruit , heiss abgespült, trocken getupft, geviertelt, in Scheiben
einige	Pfefferminzblätter , nach Belieben

Eiswürfel in die Gläser verteilen. Wodka, Grapefruitsaft und Sirup verrühren, darübergiessen. Mit Grapefruitscheiben und Pfefferminze verzieren.





*Der Sommerdrink
schlechthin: Mojito*

MOJITO

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Für 4 Gläser von je ca. 3 dl

2 **Limetten**, heiss abge-
spült, trocken getupft

4 EL **Rohzucker**

1 Bund **Pfefferminze**

etwas **Crushed Ice**

2 dl **weisser Rum** (z. B.
Havana Club)

1 dl **Mineralwasser**

- 1.** Von 2 Limetten Saft auspressen, in die Gläser giessen. Restliche Limetten halbieren, in Scheiben schneiden, mit dem Zucker in Gläser verteilen.
- 2.** Pfefferminze leicht zerdrücken, begeben.
- 3.** Eis begeben, Rum und Mineralwasser dazugiessen.

Tipp: Die Pfefferminzblätter zerdrückt man, indem man sie in eine Handfläche legt und mit der anderen Handfläche 2–3-mal daraufklatscht.



*Kühl und fruchtig:
Frozen Sangria*



FROZEN SANGRIA

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

500 g	gemischte gefrorene Beeren
1	Orange, geschält
4 dl	Rotwein
¾ dl	Cointreau oder anderer Orangenlikör
2 EL	Limettensaft
1 EL	Honig

Alle Zutaten im Mixer pürieren, bis sie sich zu einem geschmeidigen dickflüssigen Drink vermischt haben. Sofort servieren.





Jederzeit heiße Sandwiches mit dem tollen Panini-Grill



Blitzschnell kleine knusprige Baguettes backen mit der Mini-Baguette-Backform



Stylish und praktisch, das Sandwichpapier «to go»

DIE MUST-HAVES FÜR STREET FOOD ZU HAUSE



Mixfit «Power», das Gerät für perfekte Mixgetränke



Die selbstkühlende Glacemaschine für perfekt cremige Glacen



So süß! Die Glacebecher «Summertime» für drinnen und draussen



Jetzt auch mit Vollkorn.

STAND'N STUFF™ Soft Tortillas

Whole Wheat



↓ Rezept herunterladen

REICH AN BALLASTSTOFFEN
RICHES EN FIBRES



EIN KLICK ZUR BETTY BOSSI ONLINEWELT!

IMPRESSUM

© Betty Bossi AG

Bürglistrasse 29, Postfach, 8021 Zürich

Kunden-Service: 0844 466 466

Kulinarische Beratung: 0900 488 488

(vom CH-Festnetz CHF 1.19/Min.

ab Kontakt mit Koch-Center)

Gestaltungskonzept: Betty Bossi AG

Fotos

Seite 1: © Natasha Breen/fotolia.com

Seite 2, Polaroid: © niroworld/fotolia.com

Seite 2, Hintergrund: © Maurus Barandun

Seite 4: © Maurus Barandun

Seite 6: © Igor Dutina/fotolia.com

Seite 7: © witoon214/fotolia.com

Seite 9: © Maurus Barandun

Seite 17: © OLD EL PASO™

Seite 18: © Natasha Breen/fotolia.com

Seite 19: © OLD EL PASO™

Seite 20: © OLD EL PASO™

Seite 21: © rexandpan/fotolia.com

Seite 22: © newsance/fotolia.com

Seite 23: © OLD EL PASO™

Seiten 25–29: Beatrice Käser

Seite 31: © olly/fotolia.com

Seite 33: © Kati Molin/fotolia.com

Seite 34: © nataljagolubova/fotolia.com

Seite 36: © Maria Sbytova/fotolia.com

Seite 37: © chandlervid85/fotolia.com

Seite 38: © koss13/fotolia.com

Seiten 39–41, 43: © fahrwasser/fotolia.com

Seite 42: © nolonely/fotolia.com