

Hayit ■ Köstlichkeiten

100 MEXIKANISCHE GERICHTE

Leckere Tortillas und Tacos.

Typische Hauptspeisen. Delikate Nachspeisen. Preiswert und schnell kochen.



Vorwort des Herausgebers

Willkommen, liebe Leserinnen und Leser, zu einer kulinarischen Reise ins Herz Mexikos. „100 mexikanische Gerichte“ ist nicht nur ein Kochbuch, sondern eine Einladung, die reiche und vielfältige Küche Mexikos zu entdecken und zu erleben.



Mexiko ist ein Land voller Kulturen, Geschmäcker und Farben. Die mexikanische Küche spiegelt diese Vielfalt wunderbar wider. Von den scharfen Chilischoten des Südens bis zu den süßen Schokoladenspezialitäten öffnet dieses Buch die Tür zu einer Welt voller kulinarischer Wunder.

In „100 mexikanische Gerichte“ finden Sie eine sorgfältig ausgewählte Sammlung authentischer Rezepte, die die Essenz der mexikanischen Küche einfangen. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, sei es durch die verwendeten Zutaten, die Zubereitungsart oder die regionalen Traditionen, die es prägen.

Dieses Buch richtet sich an alle – ob erfahrene Köchin/erfahrener Koch oder auch Neuling in der Küche –, hier findet jeder Inspiration und Anleitung, um mexikanische Gerichte authentisch und schmackhaft zuzubereiten. Die klaren Anweisungen und hilfreichen Tipps werden Sie ermutigen, neue Zutaten auszuprobieren und Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu erweitern.

„100 mexikanische Gerichte“ ist mehr als nur eine Einführung in die mexikanische Küche – es ist eine Hommage an die reichen Traditionen und die kreative Vielfalt, die diese Küche ausmachen. Wir hoffen, dass Sie beim Nachkochen der Rezepte genauso viel Freude haben wie wir beim Zusammenstellen dieses Buches.

Guten Appetit und viel Spaß auf Ihrer kulinarischen Reise durch Mexiko!

Ertay Hayit

Herausgeber (kontakt@hayit.de)

Vorwort der Autorin

Da stehe ich nun in den verschiedensten Städten und Dörfern dieses wunderschönen Landes und überlege, wie ich die ganze Breite der mexikanischen Kochgewohnheiten erfassen soll. Aber wie immer ist bald ein hilfsbereiter Mexikaner zur Stelle. Mir werden große Haciendas empfohlen, mit gepflegtem, großem Viehbestand und unübersehbaren, bestens bestellten Acker- und Weideflächen. Die Maschinenparks auf den Haciendas, einschließlich der kleinen privaten Flugzeuge, beeindruckten mich. Riesige Versuchsanlagen zur Kultivierung von Agrarprodukten lasse ich mir ausführlich erklären.

Aber da ist noch die andere Seite des Landes, die arme Bevölkerung, vor allem die Ureinwohner des Kontinents, die Indios. So wandere ich teils zu Fuß, teils in Vehikeln, die man vielleicht noch Auto nennen kann, zu Dörfern, deren Namen auf Aztekisch für Europäer nur schwer aussprechbar sind. Wenn man die ersten Kontaktschwierigkeiten überwunden hat, merkt man, wie freundlich die Menschen sind. Die traditionelle Herstellung von *Pulque*, eines berauschenden Getränks aus der Maguay-Agave, wird mir gezeigt. Das Zerreiben von Mais und Chili auf dem *metate*, einem Mahlstein, zeigt mir eine Hausfrau vor ihrer Hütte, umgeben von Kindern und Federvieh, das die herabfallenden Reste gleich aufpickt. Kleinkinder durchsuchen meinen Rucksack nach europäischen Naschereien – und mein Bleistift fliegt über das Papier.

Ich bekomme Einblicke in das Leben dieser Menschen, ich erlebe die Vielfalt der Landschaften und des Klimas und verstehe nun auch ihre Essgewohnheiten, die Zusammenstellung ihrer Speisen.

In Queretaro bin ich Gast in einem eleganten Haus. Mir wird ein Einblick in die Küche gewährt. Beim Gespräch mit der Köchin werde ich fast mutlos. Wie soll ich eine derartige Fülle an Rezepten aus vielerlei Fleischsorten, einem reichhaltigen Obst- und Gemüseangebot und einer fast unübersehbaren Kräutervielfalt meinen Lesern nahebringen?

Vieles ist bei uns nicht zu haben oder es ist nicht nachkochbar. Dies betrifft vor allem das Würzen mit uns unbekanntem Kräutern. Auch eine besondere Delikatesse muss ich meinen Lesern vorenthalten, den *Chapulín*, den Maguaywurm. Im teuren Tequila – zum Zeichen der

Echtheit – schwimmt so ein Chapulin auf dem Boden der Flasche, und im Luxusrestaurant bekommt man ihn in größeren Mengen elegant serviert.

Der Chapulin ernährt sich lediglich von der Maguay-Agave, die sein Lebensbereich ist. Daher der besondere Geschmack und die Verbindung zum Tequila, dessen Ursprung der Agavensaft ist.

Ich wünsche meinen Lesern viel Freude auf der kulinarischen Entdeckungsreise und viel Spaß beim Kochen dieser uns gar nicht so fremden Gaumenfreuden.

Ilona Steckhan

Über Hayit Medien

Hayit Medien ist ein **Verlag für Sachbücher, nützliche Ratgeber** und **digitale Medien** in Köln.

Die **Titelübersicht** unserer **Printausgaben** finden Sie unter

www.hayit.de/buecher.html

Unsere **E-Book-Übersicht:**

www.hayit.de/ebooks.html

Nützliche Infos in unseren **Internet-Medien**

www.hayit.de/e-medien.html

Viele **Tipps und Infos** gibt es auf unseren **Internet-Magazinen**. Die Bereiche:

Travel & Lifestyle

www.Fernweh.de

www.Mallorca-Journal.info

Outdoor & Travel

www.Radtouren.de

www.Wandertouren-Magazin.de

www.Fahrtensegeln.de

City-Magazine

www.Berlin-Magazin.info

www.Duesseldorf-Magazin.info

www.Koeln-Magazin.info

Kontakt:

Hayit Medien

eine Unit von Mundo Marketing GmbH

Agentur für Kommunikation

E-Mail: **kontakt@hayit.de**

www.hayit.de

