

# Hähnchen-Tortillas in Tomatillo-Soße mit Reis

## Für zwei Personen

### Für die Tortillas:

125 g blaues Maismehl     $\frac{1}{4}$  TL Salz

### Für die Füllung:

400 g Hühnerinnenfilet	1 Karotte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Limette	1 EL flüssiger Honig
1 TL getrock. Thymian	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
2 TL Salz	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

500 g Tomatillos (Dose)	150 ml Tomatillosud (Dose)	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	1 kleine grüne Chilischote	100 ml Kochwasser vom Huhn
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für den Reis:

100 g Basmatireis    250 ml Kochwasser vom Huhn

### Für die Garnitur:

125 g saure Sahne	50 g Kuhmilch-Feta	2 Frühlingszwiebeln
2 Zweige Koriander		

**Für die Tortillas:** Das Mehl und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen. 150 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und die Masse zu einem Teig kneten.

Teig in 6 gleichgroße Kugeln formen und mit einem Nudelholz zu Tortillas mit einem Durchmesser von ca. 15 cm ausrollen. Alternativ in einer Tortillapresse pressen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Tortillas darin ohne Öl zwei Minuten je Seite braten.

**Für die Füllung:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Karotte schälen und ebenfalls grob würfeln. Limette auspressen und Saft auffangen. 750 ml Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Kräuter, Kreuzkümmel, Gemüse, Knoblauch und Hühnerinnenfilet zusammen mit einer Prise Pfeffer in das kochende Wasser geben und ca. 10-15 Minuten kochen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und das Kochwasser aufbewahren. Hähnchen mit Hilfe einer Gabel in mundgerechte Stücke zupfen. Honig und Limettensaft miteinander vermischen und das Fleisch darin marinieren. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sauce:** Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Chili ebenfalls grob würfeln. Je nach Geschmack Menge der Chilischote dosieren. Alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren. Wenn die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht ist, ggf. die Sauce bei kleiner Hitze etwas reduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratene Tortillas nacheinander in die grüne Sauce tauchen, mit dem marinierten Hähnchen befüllen und vorsichtig von außen zuschlagen.

**Für den Reis:** Reis im Kochwasser vom Huhn bis zur gewünschten Konsistenz garen.

**Für die Garnitur:** Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Feta grob zerkrümeln.

Sauce auf den Tellern verteilen, befüllte Enchiladas darauflegen. Reis anbei geben und das Gericht mit Frühlingszwiebel, saurer Sahne, Feta und Koriander garnieren.

Anna Staack am 06. März 2023