

Tacos mit Chipotle-Huhn

160–180 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel und Tomate hacken. Zwiebel, Tomate, Knoblauch, eingelegte Chilischoten, Kotányi-Gewürzmischung und Ananassaft in einen Mixer geben. Glatt pürieren.
2. Etwas Öl in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Das Hähnchenfleisch hinzufügen und auf jeder Seite 2–3 Minuten anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die pürierte Mischung hinzufügen und die Brühe angießen. Zum Kochen bringen, abdecken und für 2 Stunden in den Ofen stellen.
3. Das Hähnchenfleisch herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann mit Gabeln oder den Händen zerzupfen. Etwas Fett von der Soße abschöpfen und diese durch ein Sieb passieren. Das Fleisch wieder in die Hälfte der passierten Soße geben und vermengen.
4. Für die Salsa die Zwiebel fein hacken und die Ananas grob zerkleinern. Mit Limettenschale und -saft, scharfer Soße, Salz und Pfeffer vermengen und gut verrühren.
5. Eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Tortillas in das beiseitegestellte Fett vom Fleisch tauchen, dann in die Pfanne geben und etwa 30 Sekunden lang braten. Wenden, mit Käse und Hähnchenfleisch belegen, zusammenklappen und auf beiden Seiten kurz knusprig braten. Mit der restlichen Soße und der Salsa servieren.

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Knochenlose Hühnerschenkel, ohne Haut
2 EL	Öl
1	Zwiebel
1	Tomate
1 Pkg.	Tex-Mex Gewürzzubereitung
6	Eingelegte Chilischoten
100 ml	Ananassaft
400 ml	Hühnerbrühe

Ananas Salsa

120 g	Ananas (frisch oder aus der Dose)
1 EL	Fein gehackte rote Zwiebel
	Limettenschale und -saft
1 TL	Scharfe Soße

Zum Servieren

12 Stk.	Taco Tortillas
150 g	Mozzarella