

Enchiladas mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Personen

		Füllung	
je 1		Zwiebel, Knoblauchzehe, Peperoncini	Fein hacken.
2	EL	Olivenöl	Zutaten in Olivenöl anbraten, nachher aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2	dl	Rotwein	
600	g	Hackfleisch	Fleisch portionenweise kräftig anbraten und jeweils mit etwas Rotwein ablöschen und beiseite stellen.
1	Dose	Pelati, gehackt	Zwiebeln, Fleisch und gehackte Tomaten zurück in die Pfanne geben, aufkochen.
1-2	dl	Rotwein	Beigeben
½	TL	Salz	
1-2	TL	Chilipulver	
½	TL	Kreuzkümmel, gemahlen	Gewürze beigeben und Fleisch zugedeckt eine Stunde schmoren bis Flüssigkeit fast aufgebraucht ist. Gelegentlich wenden.
1	Dose	Bohnen, rot	Bohnen unter heissem Wasser abspülen und zum Fleisch geben, erwärmen.
		Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel	Fleisch abschmecken bis gewünschte Schärfe und Geschmack erreicht ist. Beiseite stellen.
		Käsesauce	
2	EL	Butter	In einer Pfanne aufschäumen.
2	EL	Mehl	Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen.
4	dl	Milch	
1	dl	Weisswein od. Bouillon	Pfanne von der Platte nehmen. Milch und Wein dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
½	TL	Salz	Beigeben, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln bis die Sauce sämig ist.
80	g	Reibkäse	In die Sauce geben und so lange umrühren bis sich der Käse aufgelöst hat. Beiseite stellen.
		Enchiladas fertig stellen	
1	EL	Butter	Gratinform (ca. 20x30 cm) mit etwas Butter gut ausreiben.
6	Stck.	Weizen-Tortillas, weich (ca. 350g)	Etwa 3-4 EL der Füllung auf eine Tortilla geben und einwickeln. Alle sechs Enchiladas satt nebeneinander in Gratinform legen.
			Käsesauce gleichmässig über Enchiladas verteilen.
80	g	Reibkäse	Über den Enchiladas verteilen.
			Enchiladas in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
		Cherytomaten	Enchiladas anrichten und mit Tomaten garnieren.