

## GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere



Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



# TANJA DUSY

*Als Schülerin verbrachte die Autorin ein Austauschjahr in Houston (Texas). Dort teilte sie schnell die amerikanischen*

*Vorlieben für Barbecue und Fastfood – und fand großen Gefallen an den kulinarischen Einflüssen aus der mexikanischen Länderküche: Tacos, Burritos und Enchiladas sind daher »liebe alte Freunde«.*

**Mögen Sie es richtig scharf?**

Oh ja, Länderküchen mit viel Chili und Gewürzen haben es mir besonders angetan. Die vielen Chilisorten in der Tex-Mex-Küche entfalten – frisch, getrocknet, geröstet, geräuchert oder eingelegt – ganz eigene Geschmacksnoten!

Für Einsteiger genügt aber erst einmal »normales« Chilipulver und vielleicht noch ein geräuchertes, um das typische, herzhaftes Rauch-Aroma ins Spiel zu bringen.

**Also ist Tex-Mex nichts für  
»Weicheier«?**

Doch, auf jeden Fall! Zum einen kann jeder den Schärfegrad der Gerichte nach Geschmack selbst dosieren. Die Rezepte in diesem Buch sind eher mild gewürzt und teilweise mit Spielräumen für die Dosierung der Schärfe versehen – also von mäßig pikant bis richtig scharf. Zum anderen hat die Tex-