Tortillas, Taco, Burritos, Fajita, & Co

wir geben einen Kleinen Einblick wann ein Wrap / Tortilla was ist

Der Unterschied von Tacos 🌮, Burritos 🌯 & Co

Wir fangen bei den Tortillas an:

Es gibt 3 Arten von **Tortillas**
aus Weizenmehl
aus Maismehl
und mittlerweile auch **aus Vollkornmehl**.

Weizentortillas ist die Tortillas Art die bei uns in Deutschland am meisten verbreitet ist, die meisten Gastronomen hier in Deutschland verwenden und die wir hier in Deutschland im Supermarkt am meisten unter dem Begriff Wrap finden. Weizentorillas sind dagegen in Mexiko weniger beleibt und mehr im Norden Mexikos verbreitet als im Süden. Sie werden hauptsächlich für Quesadillas die meist in Mexiko zum Frühstück oder als Zwischen Snack serviert werden. In der Europäischen TexMex-Küche hingegen spielt diese Weizentortillas als Burrito eine große Rolle.

Maistortillas sind eigentlich die in México wichtigsten und meist verwendeten Tortillas. Sie werden wie es der Name schon vermuten lässt aus Maismehl hergestellt. In México werden Maistortillas mit Hilfe einer Tortillapresse, immer frisch zubereitet und halten ca. 2-3 Tage im Kühlschrank. Leider findet man dies hier in Deutschland selbst bei einem Mexikanische Restaurant sehr selten.Für authentische Mexikanische Restaurants und TexMex Imbisse, gibt es fertige Maistortillas im Großhandel zu kaufen. Im Supermarkt findet leider sehr selten Maistortillas, wir wollen hier keine Werbung machen aber wenn Ihr Maistortillas kaufen wollt, der Supermarkt mit dem Roten Logo und dem großen K führt Maistortillas als Eigenmarken Produkt im Sortiment.

Vollkorntortillas sind bei uns im Europäischen Raum entstanden, die Industrie will damit den Gesundheits Orientieren Kunden ansprechen, der auf Weizenmehl verzichten möchte und auch sonst beim Bäcker auf Vollkorn Produkte setzt. Wir die selber lieber (ein echtes) Vollkorn Brot essen, greifen hier gerne zu. Aber oft sind diese „Vollkorn“Tortillas im Discounter oder Supermarkt mehr sein als schein, so wie es auch bei „Vollkorn“ Toast Gang und gebe ist. Hier ist also ein Blick auf die Zutatenliste auf der Rückseite sehr hilfreich. Ob der Hauptbestandteil wirklich Vollkornmehl oder Weizenmehl was mit Hilfe von Mals eingefärbt wurde ist. Generell sind Vollkorntortillas also mit Weizentortillas gleich zu stellen was die Zubereitungsart und die Speisenbezeichnung angeht.

Tortillas und ihre Füllungen:

Bei der Füllung sowie ob es sich um Weizen oder Mais Tortillas entscheide sich nun ob es ein Taco, ein Burrito, eine Enchilada, ein Fajita, es Quesadillas, usw. wird / werden.

Gefaltete **Mais**tortillas sind **Tacos**.

Die bei uns bekannten und meist verwendeten harten **Taco Shells** 🌮 sucht man in Mexiko vergebens diese sind ein von der TexMex Küche erfundenes Produkt sind, also sind Tacos die wir meist als Taco essen eigentlich gar keine Tacos im Sinn der traditionellen mexikanischen Küche.
Für Hard **Taco Shells** werden **Mais**tortillas in eine gefaltet Schalenform gebracht und ausgebacken.

Gefüllte bereits gerollte servierte **Weizen**torillas nennt man **Burritos**.

Serviert man hingegen die Zutaten und die **Weizen**torillas einzeln am Tisch und diese dann dort füllen und rollen sind es **Fajitas**.

Gefüllte, gerollte und mit Salsa gratinierte **Mais**tortillas werden **Enchiladas** genannt.

Quesadillas sind mit Käse gefüllte und zusammengeklappte **Weizen**tortillas die bei mittlere Hitze ohne Fett gebraten werden bis der Käse flüssig ist.

Maistortillas die gefüllt, gerollt sind und statt überbacken frittiert werden, heißen wiederum **Flautas**.

Handelt es sich hingegen um kleine **Maist**ortillas die mit schwarzen Bohnen und Hühnchenfleisch gefüllt sind, in Zigarrenform gerollt und frittiert werden, ist dies eine Vorspeise mit dem Namen **Taquito**. In Texas hingegen sind Taquitos mit Rührei, Schinken oder Chorizo gefüllt und werden zum Frühstück serviert.

Tostadas sind flache und belegte **Mais**tortillas

Werden Tastadas in Bootform serviert heißen sie wiederum **Chalupas**.

Werden Burritos (also gefüllte, gerollte **Weizen**torillas) frittiert sind es **Chimichangas**. Chimichangas gibt es aber Traditionell in Mexico auch nicht sondern stammen wie Hard Taco Shells aus der TexMex Küche.

All diese Angaben sind ohne Gewähr und nach besten Wissen und gewissen von uns zusammengestellt worden!