

LUIS FERNANDO GONZALEZ CORTES

# Mexiko mi Amor

Eine kulinarische Reise

CALLWEY





# Inhalt

|                                                           |                                                                         |                                                     |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>6</b><br>VORWORT –<br>GELIEBTES MEXIKO                 | <b>34</b><br>MERCADOS – DORT,<br>WO ALLES BEGINNT                       | <b>200</b><br>HOW TO MEXICO                         |
| <b>10</b><br>MEIN NAME IST<br>FERNANDO                    | <b>38</b><br>HOW TO COOK –<br>REZEPTE                                   | 202 · Streetfood &<br>das urbane Leben              |
| <b>16</b><br>GLOSSAR                                      | 40 · La Tortilla                                                        | 203 · Reisen mit Kind                               |
| <b>20</b><br>HOW TO<br>MEXIKANISCHE KÜCHE                 | 48 · Salsas                                                             | 203 · Nützliche Alltagsausdrücke                    |
| 22 · Chilis –<br>Die Seele der mexikanischen Küche        | 60 · Basics                                                             | 206 · Gastfreundschaft,<br>wie sie nur Mexiko kennt |
| 24 · Salsas –<br>Der scharfe Geschmack Mexikos            | 84 · Platos Clasicos                                                    | 207 · So verhältst du dich<br>als Gast in Mexiko    |
| 26 · Recado –<br>Das Herzstück der mexikanischen<br>Küche | <b>110 · Die neue mexikanische Küche<br/>– Tradition, neu gedacht</b>   | 208 · Der urbane Lebensstil                         |
| 28 · Tortillas –<br>Sin Maíz no hay País                  | 114 · Streetfood                                                        | 210 · Dinge, die Du nicht<br>verpassen solltest     |
| 30 · Must-Have Utensilien<br>der mexikanischen Küche      | <b>138 · Taquerías – wo eine Stadt<br/>ihren wahren Charakter zeigt</b> | <b>211 · Ay, my Mexico –<br/>eine kleine Reise</b>  |
| 32 · Must-Have Zutaten<br>der mexikanischen Küche         | 142 · Mariscos                                                          | 212 · Mexiko Stadt                                  |
|                                                           | <b>154 · Die Küste</b>                                                  | 214 · Guadalajara                                   |
|                                                           | 156 · Desayunos                                                         | 216 · Oaxaca-Stadt                                  |
|                                                           | 174 · Postres                                                           | 220<br>REZEPTREGISTER                               |
|                                                           | 190 · Aguas & Drinks                                                    | 222<br>CALLWEY VERLAG                               |
|                                                           |                                                                         | 224<br>IMPRESSUM                                    |

# GELIEBTES MEXIKO

Zwischen uns liegen mehr als neuntausend Kilometer, drei Zeitzonen und ein halbes Leben in zwei Welten – und doch bist Du mir nie ferner gewesen als der Duft von frisch gemahlenen Chilis oder das Gefühl einer warmen Tortilla in meiner Hand. Man könnte sagen, dass unsere Beziehung sich nicht an geografischen Koordinaten orientiert, sondern an Geschmäckern, Gerüchen und Momenten, die sich in meine Erinnerung eingebrannt haben.

Dieses Buch ist kein Kochbuch im klassischen Sinne – obwohl es Rezepte enthält, die ich von ganzem Herzen weitergebe. Es ist auch kein Reiseführer – obwohl ich Dich zu Orten führe, die mir heilig sind. Es ist der Versuch, eine Brücke zu bauen aus Worten, Erinnerungen und Masa. Zwischen den Orten meiner Kindheit und der Küche meiner Taquería in München, in der ich heute stehe und versuche, mit deutschen Zutaten mexikanische Sehnsucht zu kochen.

Geboren bin ich in Mexiko, in einem Land, das man nicht wirklich verlassen kann, selbst wenn man physisch woanders lebt. Mexiko ist hartnäckig. Aufgewachsen bin ich zwischen zwei Sprachen, zwei Kulturen, zwei Erwartungshaltungen – was manchmal verwirrend war, oft anstrengend, aber letztlich das größte Geschenk: die Fähigkeit, in mehreren Welten gleichzeitig zu Hause zu sein, ohne je vollständig anzukommen.

Die Konstante in all dem war immer das Essen. Nicht als abstraktes Konzept, nicht als Instagram-Moment, sondern als lebendiger, atmender Teil des Alltags. Die Küche meiner Großeltern, in der es nach Epazote und gerösteten Tomaten roch, in der der Molcajete meiner Abuela niemals ganz sauber wurde (und auch nicht sein sollte), in der Rezepte nicht aufgeschrieben, sondern durch geduldiges Zuschauen und wiederholtes Scheitern weitergegeben wurden. Dort habe ich gelernt, dass Zeit eine Zutat ist – vielleicht die wichtigste. Dass eine Mole, die acht Stunden köchelt, nicht nur komplexer schmeckt, sondern auch die Geduld und Hingabe ihrer Köchin trägt.

Was mich an der mexikanischen Küche bis heute umtreibt – und was ich in diesem Buch zu vermitteln versuche – ist ihre radikale Ehrlichkeit. Sie tut nicht so, als wäre sie etwas anderes. Ein Taco al Pastor am Straßenrand macht keine Anstalten, haute cuisine zu sein, und genau darin liegt seine Würde. Die Barbacoa, die stundenlang in einem Erdloch gart, sieht nicht aus wie ein Michelin-Gericht, aber

sie erzählt alles: von der Geduld der Hände, die das Agavenblatt gefaltet haben, von der Hitze der Steine, von der Gemeinschaft, die am nächsten Morgen zusammenkommt, um zu teilen, was die Erde zurückgegeben hat.

Mexikanische Küche ist oft nicht spektakulär im oberflächlichen Sinne – mal braun, mal grau oder wenig instagramable. Aber sie ist ehrlich bis in die letzte Faser. Sie täuscht nichts vor – und darin liegt eine Schönheit, die sich nicht jedem sofort erschließt, die man aber, einmal erkannt, nie wieder vergisst.

Dieses Buch erzählt meinen Weg von dort nach hier. Von den Taquerías, die ich in den Sommerferien mit meiner Familie besuchte, bis zu den Münchner Wochenmärkten, auf denen ich nach Zutaten suchte und lernen musste, dass manche Dinge sich nicht ersetzen lassen – und dass das okay ist. Es erzählt von der Sehnsucht, die entsteht, wenn man weit weg von zu Hause ist, und davon, wie Essen diese Sehnsucht zwar nicht stillt, aber immerhin erträglich macht.

Ich erinnere mich an jede einzelne meiner Ankünfte in Mexico. Nach zwölf Stunden Flug, dem Geruch von recycelter Kabinenluft noch in der Nase – dann, oft noch auf dem Weg vom Flughafen: der erste Stopp in der Taquería meines Vertrauens. Kein großes Restaurant, keine Zeremonie. Nur ein paar Plastikstühle vielleicht, und der Taquero, der schon weiß, was wir wollen, bevor wir bestellt haben.

Der erste Biss in diesen Taco ist schwer zu beschreiben – er ist Ankunft im umfassendsten Sinne. Die Tortilla, noch warm, die sich unter den Fingern biegt. Das Fleisch, das genau so schmeckt, wie es schmecken muss. Die Salsa, die brennt und tröstet zugleich. In diesem Moment fügt sich alles zusammen: die Erschöpfung, die Freude des Wiedersehens, die körperliche Nähe meiner Familie, das Gefühl, angekommen zu sein. Nicht nur mit dem Körper in Mexiko gelandet, sondern auch emotional zurückgekehrt.

Ich schreibe über Mexiko mit der Zärtlichkeit dessen, der es vermisst, und mit der kritischen Distanz dessen, der auch die Makel kennt. Mit großem Respekt, aber ohne Verklärung. Die mexikanische Küche braucht keine westliche Übersetzung, keine Rechtfertigung, keine Anpassung an vermeintlich europäische Gaumen. Sie ist vollständig, in sich geschlossen, jahrtausendealt und gleichzeitig quicklebendig. Was sie braucht, ist Verständnis. Nicht im Sinne des intellektuellen Begreifens, sondern von Hinspüren, Hinhören, Beobachten.

Deshalb sind die Rezepte in diesem Buch nie nur Rezepte. Sie kommen mit Kontext, mit Orten, mit Erinnerungen. Mit der Geschichte meiner Abuela, die ihren Milchreis in ihrer kleinen Küche mit so großer Hingabe zubereitet, wie ich ihn einfach niemals 1:1 nachkochen könnte. Mit Beobachtungen vom Straßenrand, von Märkten, von kleinen Lokalen, die keine Namen haben, aber seit Generationen dieselben Gerichte servieren.

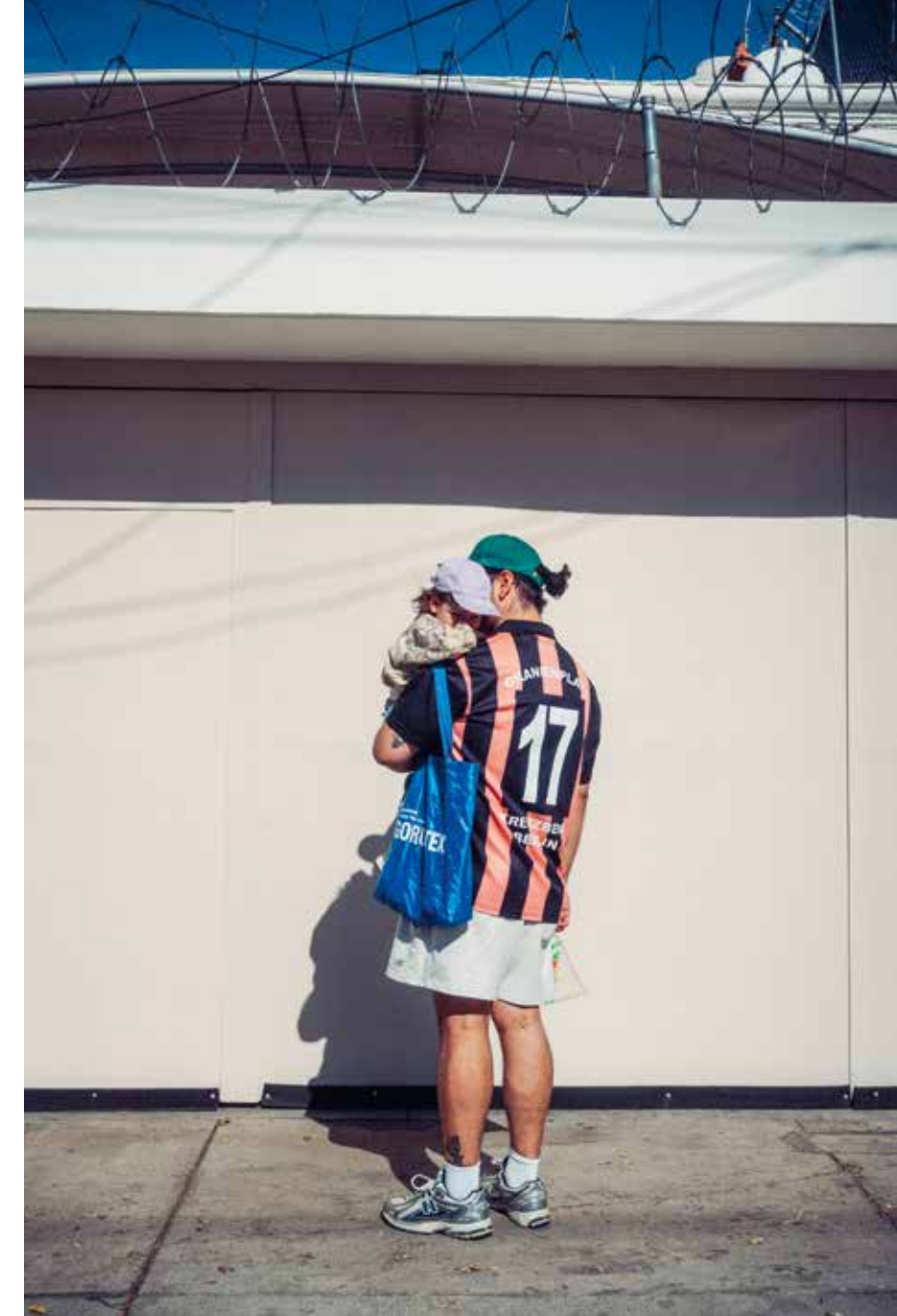
Gleichzeitig ist dieses Buch eine Einladung – und eine Warnung. Eine Einladung, Mexiko anders zu erleben. Nicht als exotisches Spektakel, nicht als Kulisse für das perfekte Urlaubsfoto, sondern als lebendiges, komplexes, manchmal widersprüchliches Land, das man nur versteht, wenn man bereit ist, zuzuhören. Wie man Taquerías erlebt (mit Hunger und Demut). Wie man auf Märkten einkauft (mit Zeit und Neugier). Wie man isst (mit den Händen und ohne Eile). Warum Respekt mindestens so wichtig ist wie Begeisterung – vielleicht sogar wichtiger.

Der Ton, den ich in diesem Buch anschlage, ist ruhig. Nahbar, weil ich niemanden beeindrucken will, sondern mitnehmen. Kein Chi-Chi, keine großen Gesten, kein kulinarischer Kolonialismus in umgekehrter Richtung. Nur Beobachtungen, Gefühle, Alltag. Nur ich, der versucht, in Worten und Rezepten festzuhalten, was eigentlich nicht festzuhalten ist: das Gefühl von Heimat.

Am Ende ist dieses Buch das, was es von Anfang an sein wollte: ein Liebesbrief. An Mexiko, an meine Familie, an die unzähligen namenlosen Köchinnen und Köche, die ihre Kunst auf Straßenecken und Märkten praktizieren. An alle, die zwischen Welten leben und wissen, wie schwer und wie schön das sein kann. Und an Dich, der oder die Du jetzt diese Zeilen liest: Möge dieses Buch Dir zeigen, dass Identität kein fester Ort ist, sondern etwas, das man in sich trägt – in jedem Geruch, der einen nach Hause holt, in jedem Geschmack, der eine Erinnerung weckt.

Mexiko, Du bist mir nie fern gewesen.  
Und dieses Buch ist mein Versuch, Dir zu danken.

Fernando



**Was Mexiko für mich  
bedeutet? Alles.  
Es ist meine Kindheit,  
meine Urlaube, meine  
Identität, meine Erinnerung  
an Gerüche, Stimmen  
und Musik.**





Mein Home  
ist fern



In der Küche läuft eine Telenovela, die Stimmen überschlagen sich im Hintergrund. Meine Abuela rührt in einem schweren Topf, die Tinga blubbert sanft vor sich hin, während der süßlich-rauchige Duft von geschmorten Tomaten, Zwiebeln und Chipotle den Raum erfüllt. Auf dem heißen Comal backen frische Tortillas, dampfend und bereit zum Essen.

Meine Tíos Armando und Ricardo sitzen am Tisch, vertieft in eine Diskussion – nicht über Fußball, wie man erwarten könnte, sondern über die neuesten Filme im Kino. Mein Abuelo lehnt sich im Wohnzimmerstuhl zurück, die Zeitung in der Hand, während aus dem alten Radio seine Lieblingsmusik klingt: melancholische Boleros, leidenschaftliche Rancheras, manchmal auch mitreißende Mariachi-Klänge. An der Küchentür steht meine Mutter, ein Glas tieferer Agua de Jamaica in der Hand. Sie schaut mich an und lächelt. Das ist mein Zuhause. Ein Haus voller Stimmen, voller Lachen, voller Leben.

**Dann verändert sich alles.** Meine junge Mutter verliebt sich 1997 – in einen jungen attraktiven Mann aus Deutschland. Zwei Menschen, zwei unterschiedliche Sprachen. Und doch verstehen sie sich. Spanisch. Deutsch. Wort für Wort lernen sie einander kennen. Die Liebe bleibt, die Sprache kommt mit der Zeit. Er wird mein Papa. Nicht Stiefvater – Papa.

**Buenos Aires.** 1997 ziehen wir nach Buenos Aires. Eine junge mexikanisch-deutsche Familie in einer Stadt, die vibriert zwischen Asados, Empanadas, Dulce de Leche und der allgegenwärtigen Leidenschaft für Fußball, genauer gesagt für die Boca Juniors. Alles ist anders und doch vertraut. Die Straßen sind laut, das Essen üppig, die Menschen voller Temperament. Argentinien ist nicht Mexiko – aber es fühlt sich warm, lebendig und vertraut an. Dann, ein Jahr später, ein weiterer Sprung. Dieses Mal nach Deutschland.

**München, Dezember 1998.** Wir landen kurz nach meinem Geburtstag mitten im Winter. Schnee überall. München ist still, reserviert, fast kühl – nicht nur wegen der Temperaturen. Die Stadt hat ihre Ordnung, ihre Regeln. Die Läden schließen am Wochenende schon um 14:00 Uhr, nach 13:00 Uhr laufen keine Kindersendungen mehr im Fernsehen. Die Menschen sind höflich, aber distanziert. Die Sprache? Ein Labyrinth aus harten Lauten, das sich anfühlt, als hätte es nichts mit Spanisch zu tun.

**Die Schule – ein neues Universum.** Mein Klassenzimmer wirkt anfangs fremd. Ich verstehe nichts. Die Wörter rauschen an mir vorbei, die Lehrer reden, doch ich kann nicht folgen. Ich bin da – und gleichzeitig nicht wirklich da. Doch ich bin nicht allein. Viele Kinder kommen aus anderen Ländern. Sie sitzen neben mir, schauen genauso verwirrt. Wir teilen das gleiche Schicksal: das gleiche Fremdsein. Und das verbindet. Wir helfen einander, so gut wir können. Stück für Stück verstehe ich mehr. Nach neun Monaten spreche ich Deutsch.

**Mexikaner in Deutschland – ein seltsamer Bonus?**

Eines fällt mir ganz besonders auf: Als Mexikaner wurde ich in Deutschland überraschend gut empfangen. Warum? Ich weiß es nicht genau. Vielleicht liegt es an Liedern wie „Fiesta Mexicana“, in denen mein Heimatland mit der Liebe eines Deutschen besungen wird. Vielleicht ist es die romantisierte Vorstellung von Sombreros, Mariachi-Musik und ewiger Sonne. Vielleicht war es einfach Glück.

## Während wir lernten, unsere Gerichte an- zupassen, öffnete sich auch eine neue Welt.

Was auch immer es war – Freunde habe ich schnell gefunden. Vor allem in Giesing, einem Stadtteil, in dem das Leben bodenständig ist und Menschen aus aller Welt zusammenkommen. Hier werde ich Teil einer neuen Gemeinschaft. Mein Papa pendelt viel, wir passen uns an. So gut wir können. Doch eines bleibt immer: Spanisch. Dank meiner Mutter verliere ich es nie. Und dann verändert sich unser kleines Universum noch einmal – meine Schwester kommt auf die Welt. Plötzlich sind wir zu viert. Eine mexikanisch-deutsche Familie, mitten in München, in einem Land, das sich noch nicht ganz wie Zuhause anfühlt. Aber mit ihr fühlt sich unsere Welt vollständiger an.

### Heimweh schmeckt nach Essen.

Langsam finden wir unseren Kreis. Mexikaner, Lateinamerikaner, Menschen, mit denen wir nicht nur Feste und Traditionen teilen, sondern vor allem eines: unser Essen.

Damals war das nicht so einfach. Avocados? Kaum zu finden. Vielleicht auf dem Viktualienmarkt – für 20 Mark das Stück. Und die meisten Münchner wussten nicht einmal, was man damit anfangen sollte. Also begannen wir, unser Essen neu zu denken: Mexikanische Rezepte – mit deutschen Zutaten. Denn die Vorräte, die wir aus Mexiko mitbrachten, hielten nur so lange, bis die Koffer leer waren. Jeden Sommer, wenn wir nach Mexiko zurückkehrten, füllten wir sie

wieder auf. Es ist ein Ritual: Wochen voller Familie, voller Sonne, voller echtem, vertrautem Essen – und am Ende jedes Urlaubs der Moment, in dem wir alles so sorgfältig wie möglich verstauten, damit es für ein weiteres Jahr reichte. Doch während wir lernten, unsere Gerichte anzupassen, öffnete sich auch eine neue Welt. Deutsche, italienische, türkische Küche – fremd, und doch spannend. Eine Mischung aus Heimweh und Neugier, ein Leben zwischen zwei Welten. Und so schritten die Jahre voran.

**Der Schritt ins Eigene.** Ende Mai, Anfang Juni 2025. Nach zwölf Jahren in der Werbeagentur war klar: Es war nicht mehr mein Ort. Die Energie war weg, das Feuer längst erloschen. Ein Gedanke brannte sich leise ein, dann immer lauter: Es ist Zeit zu gehen. Und mit diesem Gedanken kam eine alte Idee zurück, eine, die schon lange in mir schlummerte: Eine eigene Taquería. Ein Ort, an dem ich zeigen könnte, wie mexikanisches Essen wirklich ist – roh, ehrlich, lebendig. Kein Tex-Mex-Klischee, keine eingedeutschte Variante. Sondern so, wie ich es kenne. Wie ich es gelernt habe. Wie ich es liebe. Zwischen HR-Gesprächen, endlosen Überlegungen und unzähligen Was-wäre-wenns kam der Anruf. Ich war gerade im Urlaub, die Sonne im Gesicht, als mein Telefon vibrierte. Am anderen Ende die Nachricht, die alles ins Rollen brachte: Meine Traumlocation im Munch Market war frei.



# Bliss



Mexiko ist eine Welt für sich – voller Aromen, Geschichten, Menschen und Worte. Manche Begriffe wirst Du sofort verstehen, andere klingen vielleicht fremd. Genau deshalb beginnt dieses Buch mit einem kleinen Glossar. Es ist Dein Schlüssel: eine Orientierungshilfe, um die Sprache der mexikanischen Küche kennenzulernen. Von Tortilla bis Epazote, von Nixtamal bis Achiote – hier findest Du die Grundlagen, die Dich sicher durch die Rezepte und Geschichten begleiten.

## 1 GRUNDPRODUKTE & ZUTATEN

### TORTILLA

Herzstück der mexikanischen Küche – flach, rund, aus 100 % nixtamalisiertem Mais. Warm serviert sind sie die Basis für Tacos, Enchiladas, Chilaquiles und mehr.

### NIXTAMAL/NIXTAMALISIEREN

Der altehrwürdige Prozess, bei dem Mais mit Kalkwasser gekocht und eingeweicht wird. Dadurch wird er verdaulicher, geschmackvoller und bindet sich perfekt für die Tortilla-Herstellung.

### FRIJOLES

Bohnen – in Mexiko nicht Beilage, sondern Fundament. Meist Pinto- oder schwarze Bohnen, gekocht, püriert oder gebraten. Sie stehen nie im Schatten, sondern oft im Mittelpunkt eines Gerichts.

### TOMATILLO

Die grüne Cousine der Tomate. Eingepackt in papierdünne Hüllen, bringt sie eine frische Säure mit – unersetzlich für grüne Salsas.

### CHILES SECOS Y FRESCOS

Mexiko kennt Hunderte Chilisorten – frisch oder getrocknet, jede mit ihrer eigenen Persönlichkeit.

– **Frescos:** Jalapeño, Habanero, Chiltepin  
– **Secos:** Ancho, Guajillo, Pasilla, Morita  
Jede Chili bring ihr eigenes Aroma mit: von fruchtig über erdig bis rauchig.

### EPAZOTE

Ein aromatisches Kraut mit unverkennbarem Geschmack – oft bei Bohnen eingesetzt, weil es die Verdauung entlastet. Very mexican.

### ACHIOTE/ANNATTO

Rötlich-oranges Gewürz aus Yucatán. Es verleiht Marinaden und Fleischgerichten eine erdige, fast süßlich-bittere Geschmacksintensität – unverzichtbar für Gerichte wie z. B. Cochinita Pibil.

## 2 ZUBEREITUNGSARTEN & TECHNIKEN

### TATEMAR/TATEMADO

Rösten auf dem Comal oder direkt auf der Flamme. Tomaten, Chilis und Knoblauch bekommen so Tiefe, Rauch und eine kräftigere Note. Die Basis vieler Salsas.

### ADOBAR/ADOBO

Einlegen oder Marinieren – oft mit Chili, Knoblauch, Essig und Gewürzen. Gibt Fleisch Charakter und macht's ready für die Pfanne oder den Grill.

### ENTOMATADAS/ENCHILADAS/ENFRIJOLADAS

Techniken, bei denen Tortillas in Sauce getaucht und dann gefüllt oder gefaltet werden:  
– **Entomatadas:** in Tomatensauce  
– **Enchiladas:** meist in Chilisauce  
– **Enfrijoladas:** mit Bohnencreme

### ASAR/PARRILLAR

Grillen – direkt über Feuer oder Glut. Ob Elotes (Maiskolben) oder Carne Asada: Rauch gehört dazu.

### COCER/COCIDO

Kochen – in Brühen, Wasser oder Saucen. Klassiker wie Caldo oder Tamales leben von dieser Methode.

### FREÍR/DORAR

Braten oder Frittieren – für knusprige Tacos Dorados, Quesadillas Fritas oder süße Churros.

## 3 GERICHTE & KLASSIKER

### TACOS

Mehr als nur ein Gericht – eine Lebensphilosophie. Tortilla + Füllung + Salsa = Glück. Ob Al Pastor, Suadero oder vegetarisch: Die Vielfalt ist unendlich.

### TAMALES

Gedämpfte Maisteig-Päckchen, eingewickelt in Mais- oder Bananenblätter, gefüllt mit Fleisch, Chilis oder Süßem. Festessen pur.

### CHILAQUILES

Totopos (Tortillachips), mit Salsa serviert, mit Zwiebeln, Crème, Käse, manchmal Ei oder Fleisch. Das Katerfrühstück Nr. 1.

### POZOLE

Suppe mit großem Herz: Hominy-Mais, Fleisch, Brühe, dazu Toppings wie Salat, Limette, Oregano, Zwiebeln. Es gibt rote, weiße und grüne Varianten.

### PIPIÁN

Sauce auf Basis von gerösteten Kürbiskernen, oft mit Chiles kombiniert. Mild, nussig und ein unterschätzter Schatz der mexikanischen Küche.

### COCHINITA PIBIL

Yucatán-Klassiker: Schweinefleisch in Achiote und Zitrus mariniert, langsam im Bananenblatt gegart. *Melt in your mouth.*

### PASTEL AZTECA

Die mexikanische Lasagne: geschichtete Tortillas, Salsa, Fleisch oder Gemüse, Käse. Wird im Ofen gebacken und heiß serviert.

### AGUACHILE

Ceviche auf Sinaloa-Art: rohe Garnelen, Limettensaft, grüne Chilis, Zwiebel, Gurke. Frisch und feurig.

## 4 WERKZEUGE & KÜCHENHELFER

### COMAL

Flacher Bratrost oder Gusseisenplatte – hier landen Tortillas, Chilis, Knoblauch. Essenziell, um Aromen zu entfachen.

### MOLCAJETE

Vulkanstein-Mörser – alt wie die Azteken, kraftvoller als jeder Mixer. Für Salsas mit Charakter.

### TORTILLAPRESSE/ PRENSA PARA TORTILLAS

Handpresse zum Formen perfekter Tortillas – aus Holz, Metall oder Gusseisen. Ohne sie keine echten Tortillas.

### MASA/MASA HARINA

Maisteig bzw. das daraus gemahlene Mehl. Die Seele vieler mexikanischer Rezepte – als Grundlage für Tortillas, Tamales, Sopes und vieles mehr.

## 5 GETRÄNKE & BEGLEITER

### HORCHATA

Erfrischender Drink aus Reis, Zimt und Zucker – süß, kühl, cremig.

### ATOLE

Warmes Getränk aus Mais, dickflüssig, oft mit Vanille oder Früchten. Besonders an Feiertagen beliebt.

### AGUA FRESCA

Leichte, erfrischende Getränke – z. B. mit Hibiskus (Jamaica), Limette, Gurke oder Tamarindo. Perfekt zum Taco.

### MEZCAL

Ein traditioneller Agavenbrand mit uraltem Ursprung. Im Gegensatz zum Tequila darf Mezcal aus verschiedenen Agavenarten hergestellt werden – z. B. Espadín, Tobalá oder Madrecuixe. Typisch ist der rauchige Geschmack, der durch das Garen der Agavenherzen in Erdöfen entsteht. Oft von kleinen Familienbetrieben in Handarbeit produziert. Wird pur getrunken.

### TEQUILA

Der weltweit bekannteste Agavenbrand – darf ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden und nur in bestimmten Regionen, v. a. rund um Tequila (Jalisco). Der Geschmack ist meist klarer und weniger rauchig als Mezcal. Gibt's in Varianten wie Blanco (ungelagert), Reposado (kurz gelagert) oder Añejo (lang gereift).



# From to mexi- kannische Küche



Bevor wir tief in Rezepte eintauchen, lohnt sich ein Blick auf das Fundament der mexikanischen Küche – auf jene Techniken, Zutaten und Aromen, die alles zusammenhalten. In diesem Kapitel findest Du die wichtigsten „Basics“: die Welt der Chilis, Salsas, Recados und Tortillas. Wer diese Grundlagen versteht, öffnet die Tür zu einer mexikanischen Küche, die authentisch, intuitiv und voller Seele ist.

# CHILIS – DIE SEELE DER MEXIKANISCHEN KÜCHE

Mexiko ohne Chilis? Unvorstellbar. Sie sind überall: in Salsas, in Moles, in Adobos. Sie geben Suppen Tiefe, Marinaden eine unverwechselbare Note und sorgen in Tacos für genau den richtigen Kick. Aber Chilis sind nicht einfach nur scharf. Sie sind komplex. Sie sind vielfältig. Sie sind ein Geschmacksuniversum für sich. Wer glaubt, eine Chili sei nur dazu da, den Mund in Brand zu setzen, hat sie nicht wirklich kennengelernt. Sie sind rauchig, fruchtig, erdig, blumig, süß oder nussig. Und dann passiert das Magische: Wenn eine frische Chili getrocknet wird, verwandelt sie sich. Was vorher knackig und grün war, wird tief, dunkel, intensiv. Eine Jalapeño wird zu einer Morita. Eine Poblano zu einer Ancho. Eine Mirasol zu einer Guajillo. Die Aromen verdichten sich, neue Geschmackswelten öffnen sich.

**WIE MAN MIT GETROCKNETEN CHILIS ARBEITET**  
Getrocknete Chilis wirken auf den ersten Blick hart und ledrig, fast unzugänglich – doch sie brauchen nur etwas Aufmerksamkeit, um wiederzuerwachen. Der erste Schritt ist oft das Rösten in einer trockenen Pfanne oder auf einer heißen Comal, um ihre Aromen zu intensivieren. Danach müssen sie eingeweicht werden, damit sie ihre Textur zurückbekommen und sich leicht pürieren oder schneiden lassen. Auch wenn es kompliziert klingt, bekommst Du schnell ein Gefühl dafür. Und das Beste: Getrocknete Chilis sind in mexikanischen oder sogar asiatischen Supermärkten erhältlich.

| ART                                                           | FRISCH      | GETROCKNET        | GESCHMACK                                           | VERWENDUNG                                                       | ZUBEREITUNG   SONSTIGES                                                       |
|---------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MORITA –</b><br>Die rauchige kleine Schwester der Chipotle | Jalapeño    | Morita            | Rauchig, süß, würzig                                | Perfekt für Adobos, Moles, Salsas, besonders gut für Salsa Macha | Stiel entfernen, leicht anrösten, in heißem Wasser einweichen                 |
| <b>PASILLA DE OAXACA –</b><br>Aromatisch & rauchig            | Mixe-Chili  | Pasilla de Oaxaca | Intensiv rauchig, leicht süß, mild bis mittelscharf | Ideal für Moles, Salsas, Suppen                                  | Putzen, Stiel entfernen, leicht anrösten, in heißem Wasser einweichen         |
| <b>CASCABEL –</b><br>Die Rassel unter den Chilis              | Chile Bola  | Cascabel          | Nussig, erdig, mild bis mittelscharf                | Perfekt für Salsas, Moles, Adobos                                | Besonderheit: Wenn man sie schüttelt, klingen die losen Kerne wie eine Rassel |
| <b>MULATO –</b><br>Die dunkle, süße Note                      | Poblano     | Mulato            | Mild, süßlich, schokoladig                          | Ideal für dunkle Moles, Saucen, Adobos                           | Wie Ancho oder Guajillo – rösten und einweichen                               |
| <b>PASILLA –</b><br>Die samtige Chili für Moles               | Chilaca     | Pasilla           | Mild, leicht süß, perfekt für dunkle Saucen         | Moles, Chilaquiles, Adobos                                       | —                                                                             |
| <b>ÁRBOL –</b><br>Die feurige Basis für Salsas                | Árbol-Chili | Árbol             | Scharf, nussig, leicht rauchig                      | Perfekt für scharfe Salsas, gibt jedem Gericht eine feurige Note | Tipp: Perfekt für eine unglaubliche Salsa Molcajetada                         |
| <b>ANCHO –</b><br>Der Klassiker unter den getrockneten Chilis | Poblano     | Ancho             | Mild, fruchtig, Noten von Rosinen und Schokolade    | Basis für Mole Poblano, Barbacoa, Saucen                         | Must-have: Gehört in jede mexikanische Küche                                  |
| <b>GUAJILLO –</b><br>Der Allrounder für rote Saucen           | Mirasol     | Guajillo          | Fruchtig, leicht rauchig, mild                      | Perfekt für Saucen, Brühen, Adobos                               | Tipp: Eine der beliebtesten Chilis in Mexiko                                  |



# Eine Reise voller Genuss

Mexico mi Amor ist kein klassisches Kochbuch. Es ist eine Liebeserklärung an Mexiko. An eine Heimat, die man nie wirklich verlässt, selbst wenn tausende Kilometer zwischen einem liegen.

In diesem Callwey Buch nimmt Luis Fernando Gonzalez Cortes die Leser mit in die Küche seiner Kindheit, auf Märkte voller Stimmen, Farben und Gerüche, in kleine Taquerías ohne Namen und an Tische, an denen seit Generationen dieselben Gerichte geteilt werden. Zwischen München und Mexiko erzählt er von Sehnsucht, Identität und der Kraft von Essen als Verbindung zwischen Welten. Die Rezepte in diesem Buch sind mehr als Anleitungen. Sie sind Erinnerungen. Familienrezepte, persönliche Interpretationen und Gerichte, die tief in der mexikanischen Kultur verwurzelt sind. Begleitet von Geschichten über Menschen, Orte und Traditionen entsteht ein ehrlicher Einblick in eine Küche, die von Zeit, Hingabe und Gemeinschaft lebt.



Mexikanische Rezepte aus Familie, Alltag und eigener Küche, verwurzelt in Kultur, Erinnerungen und Tradition

•  
Eine persönliche kulinarische Reise zwischen Mexiko und Deutschland mit Einblicken in Menschen, Märkte und das echte Leben

•  
Atmosphärisch fotografiert von Max Bublak und authentisch erzählt von Luis Fernando Gonzalez Cortes

CALLWEY