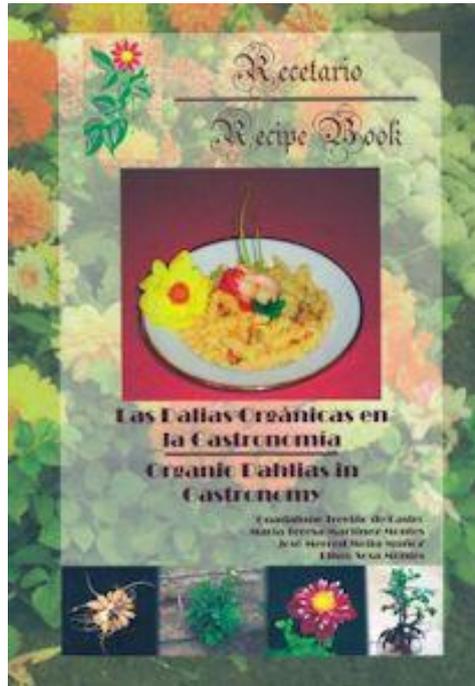


Dahlienknollen-Rezepte

Um Dahlienknollen weich zu kochen brauchen Sie, je nach Sorte, sicher 15 Minuten.

Bei den Dahlienknollen ist es genau gleich wie bei den Dahlienblüten d.h. sie sind unterschiedlich im Geschmack und die jeweilige Kochdauer muss ausprobiert werden.



Aus diesem Original-Mexikanischen Kochbuch für die Gastronomie finden Sie die ersten mexikanischen Rezepte aus Dahlienknollen. (Übrigens das einzige in Europa existierende Original-Rezeptbuch).



Renato, ein lieber Bekannter von uns aus Mexiko hat sich spontan bereit erklärt, mir erste Rezepte aus diesem einzigartigen Kochbuch vom Spanischen ins Deutsche zu übersetzen.

An dieser Stelle möchte ich mich für seine grosszügige Mitarbeit nochmals recht herzlich bedanken.



Stew Tacos

Zutaten: Für 5 Portionen

- 30 ml Olivenöl
- 125 g Zwiebeln
- 250 g Chorizo (Wurst) geschnitten
- 250 g gekochte Dahlienknollen geschnitten
 - Doppelrahm
 - Käse gerieben
- Tortillas selbst hergestellt oder fertig gekauft

Zubereitung:

- Die Zwiebeln und die geschnittene Chorizo-Wurst im Olivenöl anbraten
 - Die gekochten und geschnittenen Dahlienknollen beigegeben
 - Doppelrahm und Käse daruntermischen
 - Aufkochen
- Die Tortillas anrösten und mit der Dahlienmasse füllen
 - Mit Kräutern garnieren und servieren



Agua fresca de dalias – Dahlien-Drink

Zutaten: Für 5 Portionen

- 2 Liter kaltes Wasser
- 500 g Dahlienknollen
- 14 g Zitronensaft
- Zucker nach Belieben

Zubereitung:

- Die Dahlienknollen im Wasser al dente kochen (probieren)
 - Aus dem Wasser nehmen
- Die Knollen schälen und wegstellen (man braucht für den Drink nur das Dahlienknollen-Wasser)
 - Dahlienwasser, Zucker und Zitronensaft mischen
 - Abkühlen lassen
 - vor dem servieren 2 Tassen zerstoßenes Eis zugeben



Bocaditos (Apéro)

Zutaten: Für 10 Portionen

- 500 g gekochte Dahlienknollen
 - 1 Löffel Hühnerbouillon
 - 1 Ei
 - 100 ml Halbrahm
 - 250 g Käse gerieben
 - 250 g gehackte Nüsse
 - ½ Tasse Paniermehl
 - ½ Tasse Dahlienblüten
 - Frittieröl

Zubereitung:

- Dahlienknollen schälen und durchs Passévite treiben
- Mit Bouillon, Käse, Eier und Dahlienblüten mischen
 - Den Rahm zugeben und kneten
 - Aus dem Teig Kugeln formen
- Paniermehl und Nüsse mischen und die Kugeln damit panieren
 - Frittieren



Sopa de hongos, nopales y tubérculos o pétalos de dalias – Dahliensuppe mit Champignons und Feigenkaktus

Zutaten: Für 8 Portionen

- 500 g Dahlienknollen
- 500 g Champignons
- 500 g Feigenkaktusfrüchte
- Gewürze, Salz und Pfeffer
 - 2 Liter Bouillon
 - 2 Löffel Öl
- 2 Dahlienblüten als Dekoration

Zubereitung:

- Dahlienknollen, Kaktusfrüchte und Champignons schneiden
 - Frittieren
 - In Bouillon geben
 - 15 Minuten kochen
- Vor dem servieren Dahlienblütenblätter darüberstreuen



Atole de tuberculos con chocolate - Schokoladen-Dessert mit Dahlienknollen

- 200 g Kakao oder Schokolade
- ½ Tasse Zucker
- 1 Lt Wasser von gekochten Dahlienknollen
- 1 Dose Kondensmilch
- 1 Löffel Vanille

Zubereitung:

- Die Schokolade, den Zucker, das Dahlienknollen-Wasser und die Kondensmilch mischen und 5 Minuten leicht köcheln
- Mit dem Schneebesen oder (in Mexiko) mit einem Quirler) schaumig rühren
- In Gläser anrichten
- Warm servieren

Wohlan denn zu gutem Gelingen und viel Spass beim kreativen „austüfteln“ neuer Dahlien-Rezepte,
ich freue mich auf interessante Rückmeldungen.

Elisabeth Brändli-Bärtschi