

Rezept

# Gebratene Brötchen

Ein Rezept von Gebratene Brötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Füllung

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>4</b> große vorwiegend festkochende Kartoffeln | <b>100 g</b> Chorizo zum Braten |
| <b>1</b> kleine Zwiebel                           | <b>1</b> Knoblauchzehe          |
| <b>1 EL</b> Öl                                    |                                 |

### Für die Marinade

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>6</b> getrocknete Chilischoten (z. B. Guajillo; mex. Laden oder online) | <b>3</b> Knoblauchzehen           |
| <b>1 TL</b> getrockneter Oregano   | <b>¼</b> Gemüsezwiebel            |
| <b>2 TL</b> Salz   | <b>1 EL</b> Hühnerbrühe (Instant) |
|  | <b>1 EL</b> Öl                    |

### Ausserdem

- |  |  |
|--|--|
| <b>200 g</b> grüner Salat (z. B. Romana-Salat) | <b>4</b> ovale Brötchen  |
| <b>2 EL</b> Öl zum Braten                      | <b>250 g</b> Feta-Schafskäse   |
| <b>200 g</b> Crème fraîche                     | <b>250 g</b> Salsa verde (selbst gemacht oder Fertigprodukt; mex. Laden oder online) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal, 53 g F, 25 g EW, 56 g KH

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt in ca. 25 Min. bissfest kochen.
2. Inzwischen für die Marinade die Chilis waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Hälften in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 10 Min. einweichen lassen.
3. Knoblauch und Zwiebel schälen und grob schneiden. Die Chilis aus dem Wasser fischen, mit Knoblauch, Zwiebel, Oregano, Brühe und Salz im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sauce durch ein Sieb streichen.
4. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Chili-Mischung darin unter Rühren andünsten. 1 Tasse kochendes Wasser hinzufügen und alles 10 Min. köcheln lassen. Die Marinade vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Chorizo von der Haut befreien und grob zerzupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Knoblauch, Chorizo und Kartoffeln ca. 10 Min. mitbraten.

---

6. Den Salat putzen, waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die Brötchen waagrecht aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Chorizo-Kartoffel-Mischung in die Brötchen füllen. Die Brötchen rundherum mit der Marinade bestreichen.

---

7. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brötchen in dem Öl braten, dabei zwischendurch wenden. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

---

8. Den Feta zerbröseln. Die Pambazos nochmal aufklappen, etwas Salat, Feta und einen Klecks Crème fraîche darin verteilen. Den restlichen Salat, den übrigen Feta und die Salsa dazu servieren.