

# JULIANKUTOS

RANGANA



Deutsche Übersetzung ab Seite 11

TACOS



## HELLO ONLINE WORLD!

I hope you will enjoy this class and have fun while preparing the meal.

This recipe book has been made with great love and care,  
please do not share, copy or resell it.

On my website you will find many recipes, which you can freely share with others.

Happy cooking,

A handwritten signature in black ink that reads "Julian Kutos". The signature is stylized and includes a flourish at the end.

JULIAN KUTOS, BA

## QUESTIONS?

Just message me

Email [info@juliankutos.com](mailto:info@juliankutos.com)

Whatsapp: +436602821945

# SHOPPING LIST

for 4 servings

## FRUITS & VEGETABLES

- 1 bunch of coriander (alternatively parsley)
- 1 sweet potato (about 150 g)
- 3 cloves of garlic
- 200 g cherry tomatoes
- 2 red onions
- 2 avocados
- 5 limes, organic or untreated
- 1 red bell pepper
- Fresh chilis to taste
- 100 g corn (canned or jarred)
- 1 fresh pineapple

## DRY INGREDIENTS & SPICES

- 400 g veggie ground meat
- 400 g wheat flour
- 1 pack baking powder
- 100 ml olive oil
- 15 ml soy sauce
- 5 g paprika powder
- 5 g chipotle (or Mexican spice blend)
- 10 g sugar
- Black pepper
- Salt

## TORTILLAS

We prepare our own tortillas during the cooking class. Alternatively you use store bought tortillas.

## DAIRY

- 250 g sour cream | vegan sour cream
- 200 g cheese (e.g. Manchego, Cheddar, Feta, Mozzarella, etc.) | vegan cheese

## OPTIONAL - COCKTAILS

Feel free to mix your margaritas before the cooking class. The ingredients for the drinks are not included on this list, please check the recipes.

## DRINK SUGGESTIONS

Mexican food tastes perfectly with beer (Desperados or Corona), tequila, rum, Coca Cola, ginger ale or any fizzy drinks with lime flavor.



Figure 1: vegetarian mince

# COOKING UTENSILS

Frying pan

Heavy uncoated pan (ideally made of cast iron or iron) for tortillas

Rolling pin

Plastic wrap

Baking paper

Mixing bowls

Lemon squeezer

Cheese grater

Cutting board

Knife

# MARGARITA

For 1 serving

Ice cubes  
50 ml tequila  
25 ml lime juice  
20 ml triple sec or Cointreau

For the Garnish:  
Salt  
2 lime wedges

Rim the edge of a chilled glass with salt by rubbing a lime wedge around the rim of the glass and then dipping it in salt.

Fill a cocktail shaker with ice.

Add tequila, lime juice, and triple sec or Cointreau to the cocktail shaker.

Shake the mixture vigorously for about 10-15 seconds.

Strain the mixture into the salt-rimmed glass.

Garnish with a lime wedge.

Serve and enjoy your refreshing Margarita cocktail

# VIRGIN MARGARITA

For 1 serving

Per glass:

Ice cubes  
60 ml fresh lime juice  
30 ml fresh orange juice  
2 tbsp sugar or agave syrup  
Club soda to taste

For the Garnish:  
Salt  
2 lime wedges

Rim the edge of a chilled glass with salt by rubbing a lime wedge around the rim of the glass and then dipping it in salt.

Fill the glass with ice.

In a cocktail shaker, combine lime juice, orange juice, and agave syrup with ice.

Shake the mixture vigorously for about 10-15 seconds.

Strain the mixture into the salt-rimmed glass filled with ice.

If you like it bubbly, top off the glass with club soda.

Garnish with a lime wedge.

# WHEAT TORTILLAS

## For 10 tortillas

400 g wheat flour\*\*  
1 tsp baking powder  
2 tsp salt  
50 ml oil  
175 ml hot water

Sift baking powder with flour.

Mix all ingredients and knead the dough for at least 5 minutes.

Let the dough rest for 10 minutes.

Divide the dough into 10 pieces. Form into balls and roll out thinly with a rolling pin.

Heat an uncoated pan without oil.

“Bake” the tortillas on both sides. Do not cook for too long, so that the tortilla does not become too firm.

Put into a glass or a taco stand to shape them into tacos.

# TACOS

for 4 servings

## VEGGIE BBQ

400 g Veggie ground meat  
1 sweet potato  
½ clove of garlic  
1 tbsp paprika powder  
1 tsp chipotle  
1 tbsp soy sauce  
1 tbsp sugar

Juice of 1 lime  
Salt  
Pepper  
Oil for frying

## TO SERVE

Tortillas  
Guacamole  
Sour cream dip  
BBQ Veggie  
Cilantro

## OPTIONAL

Cheese

## VEGGIE BBQ

Peel the sweet potato. Grate it coarsely.

Finely chop the garlic.

Season the veggie ground meat and sweet potato with salt, drizzle with lime juice. Rub with the spices and marinate for 30 minutes.

Fry in oil.

## TO SERVE

Grate your cheese. Spread sour cream on the tacos, top with desired toppings.

Tacos taste good cold or slightly warmed up.

# TACO SAUCES

for 4 servings

## GUACAMOLE

a few cilantro leaves  
 1/2 garlic clove  
 6 cherry tomatoes  
 1 small red onion  
 2 avocados  
 1 1/2 tbsp lime juice  
 1 tsp salt

Chili pepper to taste

## PINEAPPLE SALSA

1/2 pineapple  
 150 g cherry tomatoes  
 1 red bell pepper  
 1 red onion  
 Some cilantro  
 100 g corn  
 Zest of 1 lime  
 Juice of 2 limes | 40 ml  
 2 tbsp olive oil  
 1 tsp salt  
 1 pinch black pepper

Chili pepper to taste

## SOUR CREAM

250 g sour cream  
 Zest of 1 lime  
 Some lime juice

1 tsp salt  
 Pepper

## GUACAMOLE

Finely chop cilantro leaves, garlic, tomatoes, and onion. Halve the avocados, remove the pit, and mash the avocado with a fork.

Add tomatoes, cilantro, lime juice, and scallions. Season with salt and pepper.

## PINEAPPLE SALSA

Dice the tomatoes, bell pepper, and onion. Finely chop into small dices (the size of a piece of corn) the cilantro leaves and chili pepper. Cut the pineapple into small cubes. Put all the vegetables in a bowl. Add lime juice and olive oil. Season with salt and pepper.

Add sugar if needed.

You can add leftover vegetables to your BBQ.

## SOUR CREAM

Stir the sour cream until creamy, season with salt, and add lime zest and lime juice.



# PERSONAL NOTES

## QUESTIONS?

Just message me.

## IMPRINT

Julian Kutos  
Margaretenplatz 3, Top 14 a  
1050 Wien  
+43 660 28 21 945  
[info@juliankutos.com](mailto:info@juliankutos.com)  
[www.juliankutos.com](http://www.juliankutos.com)

# EINKAUFLISTE

Für 4 Portionen

## OBST & GEMÜSE

- 1 Bund Koriander (alternativ Petersilie)
- 1 Süßkartoffel (ca. 150 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Avocados
- 5 Limetten, bio oder unbehandelt
- 1 rote Paprika
- Frische Chilis nach Geschmack
- 100 g Mais (aus der Dose oder Glas)
- 1 frische Ananas

## LAGER ZUTATEN & GEWÜRZE

- 400 g vegetarisches Hackfleisch
- 400 g Weizenmehl Type 405 oder 480
- 1 Packung Backpulver
- 100 ml Olivenöl
- 15 ml Sojasauce
- 5 g Paprikapulver
- 5 g Chipotle (oder mexikanische Gewürzmischung)
- 10 g Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

## MILCHPRODUKTE

- 250 g saure Sahne | vegane saure Sahne
- 200 g Käse (z. B. Manchego, Cheddar, Feta, Mozzarella, etc.) | veganer Käse

## TORTILLAS

Wir bereiten unsere eigenen Tortillas während des Kochkurses zu. Alternativ kannst du auch fertige Tortillas verwenden.

## OPTIONAL - COCKTAILS

Du kannst gerne vor dem Kochkurs deine Margaritas mixen. Die Zutaten für die Drinks sind nicht in dieser Liste enthalten, bitte schau dir die Rezepte an.

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Mexikanisches Essen passt perfekt zu Bier (Desperados oder Corona), Tequila, Rum, Coca Cola, Ginger Ale oder spritzigen Limonaden mit Limettengeschmack.



# KÜCHEN UTENSILIEN

Bratpfanne

Schwere unbeschichtete Pfanne (idealerweise aus Gusseisen oder Eisen) für Tortillas

Nudelholz

Frischhaltefolie

Backpapier

Rührschüsseln

Zitronenpresse

Käsehobel

Schneidebrett

Messer

# MARGARITA

## Für 1 Glas

Eiswürfel  
50 ml Tequila  
25 ml Limettensaft  
20 ml Triple Sec oder  
Cointreau

### GARNITUR

Salz  
2 Limettenstücke

Reibe den Rand eines gekühlten Glases mit Salz, indem du eine Limettenkeil um den Rand des Glases reibst und dann in Salz tauchst.

Fülle einen Cocktailshaker mit Eis.

Füge Tequila, Limettensaft und Triple Sec oder Cointreau zum Cocktailshaker hinzu.

Schüttele die Mischung kräftig für etwa 10-15 Sekunden.

Siebe die Mischung in das mit Salz bestreute Glas ab.

Garniere mit einem Limettenkeil.

Serviere und genieße deinen erfrischenden Margarita-Cocktail.

# VIRGIN MARGARITA

## Für 1 Glas

Eiswürfel  
60 ml frischer Limettensaft  
30 ml frischer Orangensaft  
2 EL Zucker | Agavendicksaft  
Soda nach Geschmack

### GARNITUR

Salz  
2 Limettenkeile

Reibe den Rand eines gekühlten Glases mit Salz, indem du eine Limettenkeil um den Rand des Glases reibst und dann in Salz tauchst.

Fülle das Glas mit Eis.

In einem Cocktailshaker Limettensaft, Orangensaft und Agavendicksaft mit Eis vermischen.

Die Mischung etwa 10-15 Sekunden kräftig schütteln.

Die Mischung in das mit Salz bestreute Glas abseihen, das mit Eis gefüllt ist.

Wenn du es sprudelnd magst, fülle das Glas mit Mineralwasser auf.

Mit einem Limettenkeil garnieren.

# WEIZEN TORTILLAS

Für 10 Tortillas

400 g Weizenmehl\*\*  
1 TL Backpulver  
2 TL Salz  
50 ml Öl  
175 ml heißes Wasser

\*\* Weizenmehl  
AT: W480 universal  
DE: Type 405

Backpulver mit Mehl sieben.

Alle Zutaten vermischen und Teig mindestens 5 min gut kneten.

Den Teig 10 min ruhen lassen.

Teig in 19 Teile stechen. Zu Kugeln formen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Eine unbeschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen.  
Die Tortillas auf beiden Seiten anbraten. Nicht zu lange, damit die Tortilla nicht fest wird.

Danach in einem feuchten Küchenpapier einwickeln und im Ofen bei 40°C warm halten.

# TACOS

für 4 Portionen

## VEGGIE BBQ

400 g vegetarisches  
Hackfleisch  
1 Süßkartoffel  
½ Knoblauchzehe  
1 EL Paprikapulver  
1 TL Chipotle  
1 EL Sojasauce  
1 EL Zucker

Saft von 1 Limette  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Braten

## ZUM SERVIEREN

Tortillas  
Guacamole  
Sour Cream Dip  
Veggie BBQ  
Koriander

## OPTIONAL

Käse

## VEGGIE BBQ

Schäle die Süßkartoffel. Reibe sie grob.

Hacke den Knoblauch fein.

Würze das vegetarische Hackfleisch und die Süßkartoffel mit Salz und beträufle sie mit Limettensaft. Reibe die Gewürze darüber und lasse sie für 30 Minuten marinieren.

Brate sie in Öl an.

## ZUM SERVIEREN

Reibe deinen Käse. Verteile Sour Cream und Guacamole auf den Tacos und garniere sie nach Belieben.

Tacos schmecken sowohl kalt als auch leicht erwärmt gut.

# TACO SAUCEN

für 4 Portionen

## GUACAMOLE

einige Korianderblätter  
1/2 Knoblauchzehe  
6 Kirschtomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
2 Avocados  
1 1/2 EL Limettensaft  
1 TL Salz

Chili nach Belieben

## ANANAS-SALSA

1/2 Ananas  
150 g Kirschtomaten  
1 roter Paprika  
1 rote Zwiebel  
Etwas Koriander  
100 g Mais  
Schale von 1 Limette  
Saft von 2 Limetten | 40 ml  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

Chili nach Belieben

## SOUR CREAM

250 g Saure Sahne  
Abrieb von 1 Limette  
Etwas Limettensaft

1 TL Salz  
Pfeffer

## GUACAMOLE

Koriander zupfen. Korianderblätter, Knoblauch, Tomaten und Frühlingszwiebel fein hacken. Die Avocados halbieren, den Kern herausnehmen und aufbewahren. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch entfernen.

In einer Schüssel mit der Gabel oder einem Kartoffelstampfer das Fruchtfleisch leicht zerdrücken, es sollen noch kleine Stücke vorhanden sein. Tomaten, Koriander, Limettensaft und Frühlingszwiebel dazugeben. Salzen und pfeffern.

## ANANAS SALSA

Tomaten und Paprika halbieren und entkernen. Tomaten, Paprika und Zwiebel klein würfelig schneiden. Koriander zupfen. Korianderblätter und Chili fein hacken. Ananas in kleine Würfel schneiden. Alles Gemüse in eine Schüssel geben. Limettensaft und Olivenöl dazugeben. Salzen und pfeffern.

## SOUR CREAM

Saure Sahne mit Limettenschale und Saft cremig rühren. Salzen.



## HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Alle Kochzeiten sind ungefähre Angaben. Die Kochzeit bei dir zuhause kann abweichen, da Kochen von vielen Faktoren abhängig ist: Saison, Zutaten, Herd- und Backofen, Geschirr, etc.

Alle Gewichtsangaben sind ungefähre Richtwerte, da Lebensmittel natürlichen Schwankungen unterliegen.

## FRAGEN, WÜNSCHE, ANREGUNGEN?

Ich freue mich auf deine Nachricht!

Melde dich bitte jederzeit wenn du Hilfe brauchst. Gerne über Facebook, Email oder Instagram.

Dir gefällt mein Kurs? Ich freue mich wenn eine Bewertung hinterlässt oder ein Posting.

[Bewertung auf Google >>](#)

[Bewertung auf Facebook >>](#)

## LUST AUF MEHR REZEPTE?



YouTube



## IMPRESSUM

Julian Kutos  
Blog, Kochkurse, Events  
Margaretenplatz 3/4  
1050 Wien  
+43 660 28 21 945  
[info@juliankutos.com](mailto:info@juliankutos.com)  
[www.juliankutos.com](http://www.juliankutos.com)