



FIESTA MEXICANA



Feiern Sie Fiesta Mexicana mit den **TABASCO® SAUCEN**

**TABASCO®
Sweet & Spicy Sauce**
Fruchtige Süße
mit einem Kick Schärfe



100 – 600 SHU

**TABASCO®
Jalapeño Sauce**
Die mildeste Variante –
frisch und würzig



600 – 1.200 SHU

**TABASCO®
Sriracha Sauce**
Aus roten Jalapeño-Chilis,
Knoblauch und einem
Schuss TABASCO® Sauce



1.000 – 3.000 SHU

**TABASCO®
Cayenne Garlic Sauce**
Würzig-mild –
aus 3 verschiedenen
Chili-Sorten



1.200 – 1.800 SHU

**TABASCO®
Chipotle Sauce**
Für den echten
BBQ-Geschmack



1.500 – 2.500 SHU

**TABASCO®
Sauce**
Das Original –
seit 150 Jahren



2.500 – 5.000 SHU

**TABASCO®
Habanero Sauce**
Nichts für Amateure –
sehr scharf
mit einem Hauch Süße



5.000 – 8.000 SHU

Tex-Mex steht für kräftige Aromen, einfache Zubereitung und vielseitige Zutaten.

**PERFECT
MATCH**

Zwei Elemente sind dabei unverzichtbar:
TABASCO® Saucen und FUNTASTIC Tortillas.

Die Tortilla bildet die Grundlage für Klassiker wie Tacos, Wraps oder Burritos – flexibel, stabil und durch die Grillstreifen sorgen sie für eine besonders appetitliche Optik.

TABASCO® Brand ist mehr als nur Schärfe. Von mild bis feurig bringt die Sauce Tiefe und Charakter auf den Teller. Sie hebt den Geschmack, ohne ihn zu überdecken. Perfekt für Tex-Mex-Klassiker wie Bohnen, Fleisch, Mais oder Avocado.



Funtastic

Die FUNTASTIC Weizentortillas
sind in zwei praktischen Größen
16 cm und 30 cm erhältlich.

- Hochwertige Qualität
- Kein Reißen während der Zubereitung
- Grilloptik



BREAKFAST QUESADILLA

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 10 FUNTASTIC Weizentortillas 16 cm
- 10 Eier
- 200 g Frühstücksspeck
- 5 Tomaten, geschnitten
- 5 Paprika, geschnitten
- 600 g Käsemix (z. B. milder Gouda und Mozzarella)
- 150 ml Joghurt-Kräuter-Dip
- Öl zum Braten
- **TABASCO® Sriracha Sauce** zum Drizzeln

ZUBEREITUNG

1. Eier verquirlen und Gemüse hinzugeben. Als Rührei zubereiten.
2. Speck knusprig braten.
3. Jede Tortilla mit Rührei, Speck und Käse belegen. Eine zweite Tortilla darauflegen und leicht andrücken.
4. In der Pfanne goldbraun braten, in Dreiecke schneiden.
5. Mit der Dip-Sauce servieren und mit **TABASCO® Sriracha Sauce** verfeinern.

JOGHURT-KRÄUTER-DIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) oder griechisches Joghurt für cremigere Konsistenz
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- 1 bis 2 EL Zitronensaft oder Limettensaft
- 1 TL Honig
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Den Dip für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen entfalten.



MANGO-SALSA-DIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 10 ml **TABASCO® Jalapeño Sauce**
- 350 g reife Mango, grob gewürfelt
- 50 g rote Paprika, klein gewürfelt
- 50 g grüne Paprika, klein gewürfelt
- 50 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 15 g frischer Koriander, fein gehackt
- 25 ml Limettensaft
- eine Prise Salz zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln mit Limettensaft vermischen und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Mit Salz und **TABASCO® Jalapeño Sauce** abschmecken.
3. Mango, Paprika, und Koriander dazugeben und vermengen.



GUACAMOLE-DIP

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 20 ml **TABASCO® Jalapeño Sauce**
- 2 mittelgroße Avocados, halbiert und entkernt
- 30 ml Limettensaft
- 20 g frischer Koriander, gehackt
- 30 g weiße Zwiebeln, fein gehackt
- 150 g Fleischtomaten, fein gewürfelt
- Salz zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Fruchtfleisch der Avocados mit einer Gabel grob zerdrücken.
2. Limettensaft, **TABASCO® Jalapeño Sauce**, Koriander, Zwiebeln, Tomaten und Salz vorsichtig in die Avocadomasse rühren.



DIPS VERFEINERN?
TABASCO® Brand Saucen
machen's scharf,
würzig und besonders.





FISCH TACOS »BAJA STYLE«

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 600 g Zanderfilet in ca. 60 gleich große Stücke geschnitten
- 20 Stk. FUNTASTIC Weizentortillas 16 cm

Backteig

- 500 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 5 g Oregano
- 120 ml Bier, auch alkoholfrei

Chipotle Mayonnaise

- 35 ml TABASCO® Chipotle Sauce
- 500 g Mautner Markhof Mayonnaise
- 30 ml Limettensaft

Füllung

- 30 ml TABASCO® Jalapeño Sauce
- 50 ml Limettensaft
- 300 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 2 Avocados, in dünne Streifen geschnitten
- 150 g Cotija-Käse (alternativ Feta-Käse), zerdrückt
- 50 g frischer Koriander, gehackt
- 80 g Radieschen, in dünnen Scheiben



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Chipotle Mayonnaise mischen.
2. Zutaten der Füllung miteinander vermengen und abschmecken.
3. Für den Teig die trockenen Zutaten vermengen, Bier hinzufügen und Teig schlagen bis er glatt ist.
4. Zanderstücke mit etwas Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen. Fisch langsam frittieren bis er goldbraun ist.
5. Pro Portion zwei Tortillas zu einem Taco formen und im Ofen erwärmen.
6. Füllung hineingeben und je 3 frittierte Fischfilets darauflegen. Chipotle Mayonnaise darüber verteilen und servieren.



PROTEIN WRAP



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 10 Stk. FUNTASTIC Weizentortillas 30 cm
- 400 g Quinoa, gekocht
- 300 g Kidneybohnen, abgespült
- 300 g Hüttenkäse
- 250 g gemischter Salat
- 150 g Tomaten, gewürfelt
- 150 g Gurken, gewürfelt
- 20 ml TABASCO® Chipotle Sauce
- Salz, Limettensaft zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Quinoa mit Bohnen, Hüttenkäse, Gemüse und TABASCO® Chipotle Sauce vermengen.
2. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.
3. Mischung auf die Tortillas verteilen, einrollen und servieren.



SPICY ENCHILADAS

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Salsa Roja

- 20 ml TABASCO® Habanero Sauce
- 800 ml Tomatenpüree
- 300 ml Hühnersuppe
- 150 g rote Zwiebeln, fein zerhackt
- 20 g Knoblauch, zerkleinert
- 100 g frischer Koriander, zerhackt
- je 10 g Kreuzkümmel, Zimt und Oregano
- 50 ml Limettensaft
- 50 g Limettenzeste
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Fleischfüllung

- 800 g Faschiertes gemischt
- 250 g rote Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g rote Paprika, in kleinen Würfeln
- 150 g gelbe Paprika, in kleinen Würfeln

Enchilada

- 10 Stk. FUNTASTIC Weizentortillas 30 cm
- 500 g Cheddar, gerieben
- Koriander zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Für die Salsa Roja Zwiebeln und Knoblauch anbraten, restliche Zutaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.
2. Für die Fleischfüllung Faschiertes, Zwiebeln und Paprika anbraten und mit der Hälfte der Salsa Roja vermengen.
3. Die Füllung auf die Tortilla geben und in der Breite eines GN-Blechs aufrollen.
4. Die Enchilada im GN-Blech nebeneinander anordnen. Salsa Roja dazwischen geben, etwas Füllung auf den Enchiladas verteilen, Cheddar darüber geben und im Ofen erhitzen.

FEURIGE BOHNEN UND MAIS BURRITOS



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Burritos

- 50 ml TABASCO® Sauce
- 400 g Kidney Bohnen aus der Dose
- 200 g Mais aus der Dose
- 300 g rote Paprika, gehackt
- 200 g rote Zwiebeln, gehackt
- 100 g frischer Koriander, gehackt
- 50 ml Pflanzenöl
- 200 g Cheddar, gerieben
- 400 g Reis, gekocht
- 5 g Kreuzkümmel
- 50 ml Limettensaft
- 10 Stk. FUNTASTIC Weizentortillas 30 cm
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Spicy Mayonnaise Dip

- 30 ml TABASCO® Sauce
- 300 g Mautner Markhof Mayonnaise
- 300 ml Sauerrahm
- 100 ml Limettensaft
- Salz zum Abschmecken



ZUBEREITUNG

1. Für den Dip alle Zutaten vermengen und mit etwas Salz abschmecken.
2. Anschließend Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Mais anbraten.
3. Koriander, Limettensaft, TABASCO® Sauce, Gewürze und zwei Drittel des Cheddars hinzufügen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Füllung auf der Mitte des Tortillas verteilen.
5. Untere Seite des Tortillas als erstes umklappen, anschließend die rechte und linke Seite darüber klappen.
6. Etwas Cheddar über die Burritos geben und im Kontaktgrill oder Ofen gold-braun backen.
7. Burritos mit dem Spicy Mayo Dip servieren.





MEXIKANISCHE MAISSUPPE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 500 g Hühnerbrustfilets, in kleine Stücke geschnitten
- 400 g Kartoffeln, festkochend, geschält und gewürfelt
- 100 g Butter, aufgeteilt
- 200 g Porree
- 50 ml **TABASCO® Sauce**
- 150 g rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 150 g grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 15 g Paprikapulver edelsüß
- 80 g Mehl
- 3 l Hühnersuppe
- 800 g Mais
- 500 ml Crème double



ZUBEREITUNG

1. Einen Teil der Butter in einem großen Topf schmelzen. Hühnerfleisch goldbraun anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
2. Restliche Butter in den Topf geben. Porree, Kartoffeln, grüne und rote Paprika bissfest anbraten.
3. Paprikapulver und Mehl unterrühren. Eine Minute köcheln lassen.
4. Hühnersuppe, Mais, **TABASCO® Sauce**, Salz und Hühnchen in den Topf geben und aufkochen.
5. Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
6. Crème double unterrühren und die Suppe noch einmal erhitzen.



MEXIKANISCHE BOWL

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1,5 kg Hähnchenbrustfilet oder Tofu
- 800 g Käferbohnen
- 800 g Reis, gekocht
- 600 g Mais
- 5 Avocados, gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- ½ Bund Koriander, gehackt
- 1 Granatapfel
- 1 Limette, ausgepresst
- Einige Spritzer **TABASCO® Jalapeño Sauce**
- Salz, Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen mit Salz würzen und grillen, in Streifen schneiden und mit Limettensaft beträufeln.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel anrichten.
3. Mit **TABASCO® Jalapeño Sauce** beträufeln und mit Koriander sowie Granatapfelkernen garnieren.

CHILI SIN CARNE



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 30 ml **TABASCO® Sauce**
- 50 ml **TABASCO® Chipotle Sauce**
- 300 g Sojagranulat
- 300 g Grünkernschrot
- 1 l Gemüsesuppe
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g Kidney Bohnen
- 400 g Mais
- 600 ml Tomatenpüree
- 400 g Tomaten, gehackt
- 50 g Tomatenmark
- 50 g frischer Koriander, gehackt
- 50 g brauner Zucker
- 30 g Kreuzkümmel
- 50 ml Pflanzenöl



ZUBEREITUNG

1. Grünkernschrot und Sojagranulat jeweils in aufgekochter Gemüsesuppe einweichen und quellen lassen.
2. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Grünkernschrot, Sojagranulat und Tomatenpüree hinzufügen und mitbraten.
3. Mit Kidney Bohnen, Mais, gehackten Tomaten und Koriander vermischen.
4. Anschließend mit Tomatenmark, Kreuzkümmel, Zucker und den **TABASCO® Saucen** abschmecken.



LOADED FRIES

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 2,5 kg Pommes oder Süßkartoffelpommes
- 1 kg Faschiertes
- 150 g Zwiebeln, gewürfelt
- 300 g Cheddar, gerieben
- 1 Dose Mais
- 3 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 150 g Sauerrahm als Topping
- **TABASCO® Sriracha Sauce** zum Drizzeln
- Paprikapulver edelsüß, Kümmel, Knoblauchgewürz, Oregano, Salz und Pfeffer zum Würzen
- Öl

ZUBEREITUNG

1. Pommes im Ofen oder Fritteuse goldbraun backen.
2. Faschiertes sowie Zwiebeln anbraten und im Anschluss würzen.
3. Pommes auf einem Blech verteilen, mit Faschiertem, Käse und Mais belegen.
4. Kurz überbacken, mit Frühlingszwiebeln, **TABASCO® Sriracha Sauce** und Sauerrahm toppen.





FRITTIERTE ZIMT-NACHOS mit Spicy Schokosauce



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Für die Sauce

- 20 ml **TABASCO®** Habanero Sauce
- 300 g dunkle Schokolade
- 500 ml Schlagobers
- 100 g Butter
- 20 g Puderzucker
- 15 g Vanillezucker

Für die Nachos

- 20 Stk. **FUNTASTIC** Weizentortillas 16 cm
- 200 g Puderzucker
- 30 g Zimt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Sauce schmelzen und verrühren bis eine geschmeidige Schokoladensauce entsteht. Beiseite stellen und warm halten.
2. 2 Weizentortillas in 16 gleichgroße Ecken schneiden. Puderzucker und Zimt vermischen.
3. Erhitzen Sie die Fritteuse auf 190°C.
4. Wenn das Öl heiß ist, Tortillastücke goldbraun frittieren. Gut abtropfen lassen und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
5. Tortillas mit Schokoladensauce beträufeln oder Sauce separat als Dip servieren.



DULCE DE LECHE

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 7 ml **TABASCO®** Habanero Sauce
- 500 g Kondensmilch in Dosen (3 Stunden in der Dose eingekocht) oder fertige Toffeecreme
- 200 g Butterkekse, zerbröseln
- 100 g Butter, geschmolzen
- 300 g Bananen, in Scheiben geschnitten
- 300 g Crème Double
- 40 ml Kaffeeликör (alternativ kalten Espresso)
- 25 g Puderzucker
- Kakaopulver oder Schokostreusel für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Keksbrösel und geschmolzene Butter vermischen.
2. Keksmischung als Basis in 10 Gläser verteilen.
3. Mit der Dulce de Leche Creme bedecken. Dulce de Leche kann einfach selbst hergestellt werden – dazu volle Dosen Kondensmilch ungeöffnet ca. 3 Stunden im Wasser köcheln lassen.
4. Bananenscheiben auf die Toffee-Masse geben
5. Crème Double, **TABASCO®** Habanero Sauce, Kaffeeликör und Puderzucker cremig aufschlagen. Auf die Bananenscheiben geben.
6. Mit Kakaopulver oder Schokoladenstreuseln garnieren und servieren.



COCKTAILS MIT KICK. Tex-Mex endet nicht auf dem Teller.

Probiere die unterschiedlichen **TABASCO®** Saucen
in deinen Cocktails aus

BLOODY MARY

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

- 500 ml Tomatensaft
- 125 ml Wodka
- 2 – 3 TL **TABASCO®** Sauce
- 2 TL Worcestershire Sauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Limettensaft
- ½ TL Selleriesalz
- Eiswürfel
- Selleriestangen oder Limettenscheiben zur Garnitur
- 30 g Zimt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Eis und Garnitur) in einem großen Krug gut verrühren.
2. Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Mischung darüber gießen.
3. Mit Selleriestange oder Limettenscheibe garnieren.



MEZCAL MARY

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

- 500 ml Tomatensaft
- 125 ml Mezcal (alternativ rauchiger Tequila)
- 2 – 3 TL **TABASCO®** Chipotle Sauce
- 2 TL Worcestershire Sauce
- 1 TL Limettensaft
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- ½ TL Salz
- Eiswürfel
- Limetten- oder Zitronenschale zur Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einem großen Krug gut vermischen.
2. Gläser mit Eis füllen und die Mischung einschenken.
3. Mit Zitronen- oder Limettenschale garnieren – optional mit einem Salzrand am Glas.



SORTIMENTSÜBERSICHT

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Inhalt/VKE
9630	TABASCO® Miniflasche	3,7 ml	Glasflasche	144 Stk.
6172	TABASCO® Sauce	60 ml	Glasflasche	12 Stk.
6163	TABASCO® Sauce	150 ml	Glasflasche	12 Stk.
6355	TABASCO® Sauce	350 ml	Glasflasche	12 Stk.
6226	TABASCO® Sauce	3780 ml	Plastik-Gallone	4 Stk.
6167	TABASCO® Jalapeño Sauce	60 ml	Glasflasche	12 Stk.
6168	TABASCO® Garlic Sauce	60 ml	Glasflasche	12 Stk.
6169	TABASCO® Chipotle Sauce	60 ml	Glasflasche	12 Stk.
6170	TABASCO® Habanero Sauce	60 ml	Glasflasche	12 Stk.
6166	TABASCO® Chipotle Sauce	150 ml	Glasflasche	12 Stk.
9003	TABASCO® Habanero Sauce	150 ml	Glasflasche	12 Stk.
6865	TABASCO® Sriracha Sauce	256 ml	PET-Flasche	12 Stk.
6722	TABASCO® Sweet & Spicy Sauce	256 ml	PET-Flasche	12 Stk.
7468	Funtastic Grilled Tortillas 16 cm	18 Stk.	Folienbeutel	8 Stk..
7439	Funtastic Grilled Tortillas 30 cm	18 Stk.	Folienbeutel	6 Stk.



ø 16 cm



ø 30 cm



Das Original

TABASCO® Sauce:
würzig, scharf, legendär.

Die weltberühmte Sauce wird seit 1868 nach Familienrezept aus nur drei natürlichen Zutaten auf Avery Island in Louisiana, USA, hergestellt.

Alle TABASCO® Brand Saucen sind



VEGAN



GLUTENFREI



FREI VON
GENTECHNIK



LOW SODIUM
NATRIUMARM



KOSHER



HALAL