

TACOS

„Gezupftes Rindfleisch“

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten | ca. 8 Portionen | Schwierigkeitsgrad: XXX

Taco-Bars sind in Großstädten und bei Foodtrucks der Trend schlechthin. Südamerikanische Küche ist ein Gedicht, wenn man es richtig macht. Unser Taco-Beef ist deshalb ein tolles Essen, bei dem zwar leicht ein wenig gekleckert wird, aber das (nicht nur) Kindern richtig Spaß macht, weil mit den Fingern gegessen wird. Wir hoffen, es schmeckt euch genauso wie uns!

Für die Füllung

1 EL Kreuzkümmel (auch Kumin genannt)
1 EL Koriander
1 EL Paprika edelsüß
500g Rindersteak
1 grüne Chilischote (wer es scharf mag, nimmt eine rote)
3 Knoblauchzehen
2 kleine rote Zwiebeln
Öl
500g Rinderbrühe
1 EL Tomatenmark
Salz
frischer Koriander (probiert es aus, es ist toll!)

Außerdem

8 Taco-Schalen oder Tortillas
Salat

- 1 Kreuzkümmel, Koriander und Paprika in den Mixtopf geben und verrühren: 3 Sekunden/Stufe 3
- 2 Das Steak in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der selbst hergestellten Gewürzmischung gut vermengen. Anschließend in den Gareinsatz (Garkorbchen) geben.
- 3 Die Chili entkernen, Knoblauch und Zwiebeln schälen, die Zwiebeln halbieren. Chili, Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben und klein schneiden: 5 Sekunden/Stufe 5
- 4 Mit dem Schaber nach unten schaben, 1 TL Öl dazugeben und andünsten: 3 Minuten/Varomastufe/Stufe 2
- 5 Die Brühe in den Mixtopf geben und den Garkorb einhängen. Mit dem Deckel verschließen und garen: 25 Minuten/100°C/Stufe 2
- 6 Den Gareinsatz entnehmen. Den Inhalt aus dem Mixtopf durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen
- 7 Das Gemüse aus dem Sieb und das Rindfleisch aus dem Garkorb in den Mixtopf zurückgeben. 80 g der aufgefangenen Brühe ebenfalls in den Mixtopf geben, dazu Tomatenmark und etwas Salz. Nun geht's ans Zerpfeifen: 8 Sekunden/Linkslauf/Stufe 6
- 8 Das Fleisch abschmecken, in die Taco-Schalen füllen, etwas Salat dazu, mit Koriander bestreuen und heiß servieren.

