Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für unsere Mexican Burritos aus dem Koch und Grillkurs Crossover und Streetfood Soulfood.

Zutaten:

1 Kg Rindfleisch aus dem Nacken oder der Schulter sehr grob gewolft oder fein gewürfelt

2 Zwiebeln

1 Dose Kidneybohnen

300g Cheddar gerieben

4 El Tabasco

4 El Tomatenmark

100ml Rotwein

100ml Bier

1 Dose Mais

200g Tomatensalsa

½ Kopf Eisbergsalat

2 Limetten

Magic Dust

200g Guacamole

8 Tortillia Fladen

Zubereitung:

Zwiebeln fein Würfeln und mit dem Rinderhack bzw. den Würfeln sehr heiß im Dutchoven oder im Topf anbraten.

Etwas Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Bier und Rotwein zugeben und kurz köcheln lassen.

Dutchoven nun abdecken und bei einem Ft. 9 Dutchoven mit 8 Kohlen unten und 12 Oben befeuern und gut 40 min. Köcheln, biss das Fleisch weich ist.

Das Chili mit Magic Dust und Tabasco scharf abschmecken und ggf. mit etwas Speisestärke dickflüssig abbinden.

Die Tortilliafladen kurz in einer Pfanne oder auf einem Grill erhitzen und mit Guacamole bestreichen.

Salat, Mais, Bohnen, Chili, Cheddar und Salsa auf den Fladen Verteilen, mit einem Spritzer Frischem Limettensaft beträufeln und einrollen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82