

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