Kochwerkstatt Wiesbaden

Tacos al Barbacoa – Tacos mit Geschmortem Lamm

Lamm:
1kg Lammkeule
1 TL Weißweinessig
2 TL Salz
1 Zwiebel
3 Lorbeerblätter
¼ TL Oregano
½ TL Thymian
3 Zehen Knoblauch
300 ml Wasser
Bananenblätter

Tacos:
4 Weizentacos
½ Weiße Zwiebel
¼ Frühlingslauch

Das Fleisch in 5×5 cm große Stücke schneiden und mit Salz und dem Weißweinessig marinieren.
Die weiße Zwiebel, Lorbeer, Oregano, Thymian und Knoblauch werden zusammen mit 100ml Wasser gemixt.
Danach wird das Fleisch in der Mitte eines Bananenblattes platziert und mit der gemixten Saucen Bestrichen. Danach zu einem Päckchen gefalltet
Alles in eine Auflaufform legen und mit 200ml Wasser auffüllen. Danach mit Alufolie verschließen und im Ofen bei 175C für 3h Schmorren.
Danach das Lamm wieder auspacken und klein zupfen um es mit den Tacos, Frühlingslauch und frischer Limetten zu genießen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82