

Tacos Barbacoa

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

6,25
Std.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Tacos

Für die Tacos

- 1 kg Rinderhüfte oder Rindernacken
- 6 kleine Mais-Tortillas
- 3 Limetten
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Apfelessig
- 2 Strauchtomaten
- 1 Esslöffel Nelken
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Esslöffel Cumin
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel getrockneter Oregano
- 0,9 l dunkles Bier (Porter oder Stout)
- 6 milde rote Chili
- 60 g Zucker
- 1 rote Zwiebel
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 1 l Rinderfond
- Salz, Pfeffer
- 4 Orangen, der Saft

Besonderes Zubehör

Dutch Oven

Mixer

Du suchst nach dem geilsten **Taco** deines Lebens? Bäm! Dann bist jetzt fündig geworden und brauchst nie wieder dein Haus zu verlassen! Denn dieses Rezept katapultiert dich ins mexikanische Geschmacks-Nirwana. Wenn du auf **Pulled Pork** stehst, sind **Tacos Barbacoa** genau das Richtige für dich! Das heute in Mexico und Umgebung unglaublich beliebte Gericht stammt ursprünglich von den Taino, den Ureinwohnern der Karibik. Sie garten in **Agavenblätter** gewickeltes Fleisch über der Glut "low and slow", bis das zarte Fleisch vom Knochen fiel -- falls du jetzt sagst "ey geil, dit is ja wie BBQ, wa!", liegst aber sowas von goldrichtig. Denn der Begriff Barbecue oder "Barbacoa" stammt genau von dieser Zubereitungsart (und alle so: whhhaaatt?!?!).

Aber zurück zum Taco: Den **Rinderbraten** übergießt du mit einer unglaublich aromatischen Sauce aus Bier, Chili, Knoblauch und Co. Im **Dutch Oven** gart dein Schätzchen dann 3--4 Stunden butterweich und verbindet sich währenddessen mit der fantastischen Sauce. Freu dich auf den Moment, wenn du das erste Mal den Deckel abhebst und dir die gesammelten Gerüche Mexikos entgegenschlagen – einfach unbeschreiblich gut!

Dazu noch ne frische **Mais-Tortilla**, süß-scharfe **Zwiebeln** und frischer **Koriander**. Mehr braucht ein Taco einfach nicht – versprochen!

- 1 -

Gemüsezwiebeln schälen, Strunk aus Tomaten schneiden, Knoblauch schälen, Chili entkernen und alles grob hacken. Saft von Orangen und Limetten auspressen und mit den gehackten Zutaten in den Mixer geben.

- 2 -

Tacos Barbacoa

Nelken, Zimt und Cumin in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze ca. 4 Minuten anrösten und mit in den Mixer geben. Lorbeerblätter, Oregano, 1 EL Salz, Essig und Zucker ebenfalls in den Mixer geben und zusammen mit einem Schuss Wasser zu einer glatten Marinade mixen.

- 3 -

Fleisch in einen großen Plastikbeutel oder eine verschließbare Schüssel legen, mit Marinade übergießen, gründlich vermengen und 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank einwirken lassen.

- 4 -

Dutch Oven bei starker Hitze vorheizen.

- 5 -

Mithilfe eines Löffels Marinade grob vom Fleisch abstreichen. Rind mit einem Schuss Öl im Dutch Oven ca. 7 Minuten von allen Seiten goldbraun anrösten. Bier angießen und Bodensatz mit einem Löffel lösen. Mit Marinade und Fond aufgießen, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze (ca. 120 °C Ober-/Unterhitze) 4 Stunden garen. (Nach 2 Stunden nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit im Dopf ist. Notfalls mit Fond und kochendem Wasser angießen).

- 6 -

Rind aus dem Topf holen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Sauce im Topf sollte eine sämige Konsistenz haben. Wenn noch zu flüssig, auf mittlerer Hitze und mit geöffnetem Deckel reduzieren lassen. Fleisch in die Sauce geben, mit 2 Gabeln auseinanderziehen und mit der Sauce mischen.

- 7 -

Taco ca. 30 Sekunden bei hoher Hitze in einer Pfanne antoasten. Rote Zwiebel schälen und grob würfeln. Fleisch, Zwiebeln und Korianderblätter in die Tortillas geben und Taco geben und sofort servieren.