

Tacos mit Rindfleisch und Tomatensalsa



Hauptspeise
Rezeptart



90 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit



Zutaten für 4-6 Portionen

Zubereitung

Mais (inkl. Saft) fein pürieren, mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und 30 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden, sowie die Soßen und das Fleisch zubereiten.

Für die Salsa Fleischtomaten, Paprika, Zwiebel und Honig zusammen pürieren, mit Salz und Oregano würzen. Für die Guacamole Knoblauch, Tomate und Zwiebel fein hacken, mit Avocado und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. zu einer Creme verarbeiten. Guacamole mit Tabasco, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rindfleisch in 1 cm dicke Streifen schneiden, Zwiebel klein schneiden und Knoblauch fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen, Rindfleisch und Knoblauch zugeben, alles braten bis der ausgetretene Fleischsaft verdampft ist. Petersilie und Chilisalz zugeben, nochmal kurz mitbraten und mit Tomatensoße ablöschen. Rindfleisch zum Abkühlen beiseite stellen.

Öl in hohen schmalen Kochtopf (max. 18 cm Durchmesser) erhitzen. Aus dem Teig 12 Kugeln formen und auf bemehlter Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelwalkers zu Fladen mit max. 12 cm Durchmesser ausformen. Die Maisfladen in einer Pfanne kurz beidseitig anbraten bis eine leichte Bräunung entsteht und nacheinander auf einem Teller stapeln und mit einem Zahnstocher mehrmals bis zum Tellerboden durchstechen. Die so vorbereiteten Fladen im heißen Öl mit Hilfe einer Zange zu Tacos ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Tacos, Soßen, Fleisch, geraspelten Käse und geschnittenen Salat am Tisch anrichten damit sich jeder seine Tacos nach Belieben füllen kann (Tipp: mit Fleisch und Soßen beginnen).

Taco-Teig:

1 Dose Mais (300 g inkl. Flüssigkeit)
100 g Maismehl
200 g Weizenmehl universal
1 TL Chilisalز
Pfeffer
1 ½ TL Paprikapulver edelsüß
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 gestr. TL Curcuma (nach Belieben)
1,5 l weißes Pflanzenöl zum Ausbacken

Salsa:

500 g Fleischtomaten
½ Glas eingelegte süßlich-scharfe
Paprika (zB Piquanté)
1 Stk. Zwiebel
1 EL Honig
2 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
ca. 1 ½ TL Salz

Kernöl-Guacamole:

2 reife Avocados
100 g klein gewürfeltes Tomatenfleisch
1 Stk. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
etwas Tabasco
Limettensaft
Salz
Pfeffer

Rindfleisch:

800 g Rindfleischfilet
2 Stk. Zwiebel (mittelgroß)
2-3 Knoblauchzehen
4 EL Petersilie frisch, gehackt
(Chili-) Salz
120 ml Tomatensoße

zum Anrichten:

Häuptelsalat, in Streifen geschnitten
roter oder gelber Paprika, klein
geschnitten
Gouda und/oder Cheddar in Streifen
gehobelt

**Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto:
Stefan Kristoferitsch**