

Burrito

4 Personen



Burrito mit Rindfleisch

Menge	Einheit	Produkt	Vorbereitung
Fleischfüllung			
1000	g	Hackfleisch	temperiert
160	g	Zwiebeln	gehackt
16	g	Old El Passo Chilimix	
4	g	Old El Passo Fachita Mix	
120	g	Weisswein	
etwas		Rindsbouillon	Aufkochen ca. 0.5lt
4	St	Grosse Tortillas	
Guakamole			
2	St	Reife Avocado	
etwas		Zitronensaft	
etwas		Salz	
etwas		Chili frisch oder getrocknet	gehackt
Sauerrahmsauce			
200	g	Sauerrahm	
etwas		Salz, Pfeffer,	würzen
Zum Füllen			
120	g	Greyerzer	gerieben
2	St	Tomaten	geschnitten
1/2	St	Zwiebel	in dünne Streifen geschnitten

Zubereitung

- Das Fleisch gut anbraten, Zwiebeln und die Gewürze dazugeben, mit Weisswein ablöschen und mit der Rindsbouillon einkochen lassen bis das Fleisch weich ist.
- Die Avocado aus der Schale nehmen und mit Zitronensaft und Chili würzen. Mit einer Gabel oder einem Stabmixer fein pürieren.
- Die restlichen Zutaten bereitstellen und vorbereiten.
- Den Teig auf den Küchentisch legen, mit Sauerrahm bestreichen, etwas Fleischfüllung, Käse, Tomaten und Zwiebeln drauflegen und einrollen.
- Mit Olivenöl bestreichen und mit Käse bestreuen.
- Im Ofen bei 160-180°C mit ein bisschen Dampf rund 10 Minuten backen.
- Als Burritosauce für unter den Burrito kann man eine Tomatensauce mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika herstellen.

Das Restaurant Swiss Steel Team wünscht Ihnen viel Spass beim nachkochen