



Kachelfleisch Burritos mit Avocado-Bohnen (4 Personen)

Zutaten

Ca. 600g Kachelfleisch

4 große Tortillas

200g geriebener Käse

1 Dose rote Kidney Bohnen

1 reife Avocado

1/2 Glas getrocknete Tomaten

1/2 Zitrone

2 bis 3 Knoblauchzehen

50 g Parmesan

1/2 Chili

Salz und Pfeffer nach belieben

Zubereitung der Avocado-Bohnen

Zuerst werden die Avocados halbiert und der Kern entfernt. Danach mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Die getrocknete Tomaten werden in feine Würfel, die Chili in feine Ringe geschnitten, der Knoblauch und der Parmesan werden fein gerieben sowie die Zitrone ausgepresst.

Danach werden alle Zutaten miteinander vermengt, die abgetropften Bohnen werden untergehoben und alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Zubereitung Kachelfleisch

Das Fleisch ca. 1 Stunde auf Raumtemperatur erwärmen lassen.

Ggf. das Kachelfleisch nochmals leicht parieren und säubern.

Nun das Fleisch „aktivieren“. Hierzu Salz und Zucker auf das Fleisch geben und nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Grill auf 200 Grad einstellen und das Steak bei direkter Hitze von beiden Seiten angrillen. Danach in den indirekten Bereich legen und bis zu 2 Grad unter der gewünschten Kerntemperatur ziehen. Danach das Steak vom Grill nehmen und nochmals 2 bis 3 Minuten ruhen lassen. Danach in dünne Scheiben schneiden.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Aufbau der Burritos

Die Tortillas kurz von beiden Seiten im direkten Bereich des Grills aufwärmen und „an grillen“.

Die noch warmen Tortillas mittig mit den Avocado-Bohnen belegen. Danach das aufgeschnittene Kachelfleisch darauflegen und noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer bzw. Chiliflocken würzen.

TIPP:

Achtet beim Belegen darauf, dass ihr noch genügend Tortilla um die Füllung habt um ihn sauber zu falten und zu schließen.

Optional kann auch eine etwas schärfere BBQ Soße darauf verteilt werden. Danach alles mit Käse toppen und den Tortilla zusammenfallen.

TIPP:

Legt die gefaltete Tortilla auf die gefaltete Stelle der Tortilla, so kann sie sich nicht entfalten.

Nun legt ihr den Burrito kurz auf die direkte Hitze eures Grills, damit der Burrito entsprechende Grillstreifen bekommt und der Käse im Inneren schmilzt.

Dreht nach ca. 2 bis 3 Minuten den Burrito einmal um. Danach direkt warm servieren. Wer möchte kann noch etwas Schmand oder Creme Fraiche dazu reichen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

