



Zutaten (für 2 Personen): Birria Tacos

Birria Tacos (normale und vegane Option)

Traditionelles, intensives Gericht mit köstlicher Sauce und gefüllten Tacos.

Normale Option Zutaten:

Für die Birria (Füllung und Sauce):

- 300 g Rindfleisch (z. B. Rinderbrust, Schulter oder Schmorbraten)
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 getrocknete Guajillo-Chilis (oder 1 TL Paprikapulver als Ersatz)
- 1 Chipotle-Chili (aus der Dose oder getrocknet, optional)
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, gehackt (oder 200 g Tomaten aus der Dose)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl

Für die Tacos:

- 6 kleine Maistortillas
- 50 g Käse (z. B. Mozzarella oder Cheddar), gerieben
- Optional: frische Korianderblätter und Limettenspalten zum Garnieren

Vegane Option Zutaten:

Für die Birria (Füllung und Sauce):

- 200 g Jackfruit (aus der Dose, abgetropft und zerkleinert) oder Pilze (z. B. Austernpilze, gezupft)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 getrocknete Guajillo-Chilis (oder 1 TL Paprikapulver als Ersatz)
- 1 Chipotle-Chili (aus der Dose oder getrocknet, optional)
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, gehackt (oder 200 g Tomaten aus der Dose)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl

Für die Tacos:

- 6 kleine Maistortillas
- 50 g veganer Käse, gerieben
- Optional: frische Korianderblätter und Limettenspalten zum Garnieren

Zubereitung (Dauer: 90+ Minuten):

1. Chilis einweichen (für Sauce):

- Die Guajillo- und Chipotle-Chilis in heißem Wasser 10 Minuten einweichen, bis sie weich sind.
- Das Einweichwasser aufbewahren. Die Chilis entkernen und grob hacken.

2. Fleisch/Jackfruit anbraten:

- Normale Option: Das Fleisch in einem großen Topf oder Schmortopf in 1 EL Öl anbraten, bis es von allen Seiten braun ist. Herausnehmen und beiseite stellen.
- Vegane Option: Die Jackfruit oder Pilze in der Pfanne mit etwas Öl leicht anbraten und beiseite stellen.

3. Sauce zubereiten:

- Zwiebeln und Knoblauch in der gleichen Pfanne anbraten. Tomaten, Chilis, Kreuzkümmel, Oregano und Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitrösten.
- Die Mischung mit etwas Brühe und dem Chili-Einweichwasser aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Sauce pürieren, bis sie glatt ist (ggf. durch ein Sieb passieren).

4. Birria schmoren:

- Normale Option: Das Fleisch zurück in den Topf geben, mit der Sauce übergießen und bei schwacher Hitze ca. 1,5-2 Stunden schmoren, bis es zart ist und sich leicht zerplücken lässt. Ggf. Brühe nachgießen.
- Vegane Option: Jackfruit oder Pilze in der Sauce ca. 20-30 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie gut durchzogen sind.

5. Tacos zubereiten:

- Die Maistortillas leicht in der Sauce eintauchen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- Eine Seite der Tortilla mit Käse bestreuen, etwas zerkleinertes Fleisch (oder vegane Füllung) daraufgeben und die Tortilla zusammenklappen.
- Beide Seiten der Tacos knusprig braten.

6. Servieren:

- Die Tacos mit frischem Koriander und Limettenspalten servieren. Restliche Sauce als Dip dazu reichen.