Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Carne Asada Tacos

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Portionen

Für das Fleisch

700 g Flanksteak / Skirt Steak

3 Zehe(n) Knoblauch (fein gehackt)

2 Stück(e) Limetten (Saft)

1 Stück(e) Orange (Saft)

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver (geräuchert)

Teelöffel McCormick Chili Flocken Mühle

Nach Belieben Salz

Nach Belieben McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

1 Teelöffel McCormick Oregano gerebelt

Für die Tacos

8 Stück(e) Don Enrico Soft Tacos

1 Stück(e) Zwiebel (fein gewürfelt)

1 Bündel Koriander (gehackt)

Nach Belieben Limettenspalten

Optional

Nach Belieben Don Enrico Pico de Gallo Salsa

Nach Belieben Salsa Verde

Carne Asada Tacos

1.

Für die Fleischmarinade Knoblauch, Limettensaft, Orangensaft, Olivenöl, Sojasauce und Gewürze vermengen. Steak damit marinieren und mindestens 2 Stunden, besser 6–12 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und etwas trocken tupfen. Auf einem sehr heißen Grill oder in einer Grillpfanne ca. 3–4 min. pro Seite für medium-rare je nach Dicke etwas länger für medium braten. Wenn es ein sehr dickes Stück ist, kann es nach dem Anbraten noch in den Ofen gegeben werden. Das Steak 5–10 min. ruhen lassen.

Quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und anschließend grob würfeln.

Soft Tacos nach Packungsanleitung erwärmen.

Fleisch auf die Soft Tacos geben und mit Zwiebeln, Koriander und einem Spritzer Limettensaft toppen. Nach Belieben etwas Pico de Gallo oder Salsa Verde dazu

servieren.