

TACOS AL PASTOR

REZEPT



ZUTATEN FÜR 8 TACOS:

- 800 G SCHWEINENACKEN
- 8 SOFT TACOS
- 1 ANANAS
- 1 LIMETTE
- 1/2 BUND KORIANDER
- 1 ROTE ZWIEBEL
- 4 EL SAUERRAHM

FÜR DIE MARINADE:

- 2 TOMATEN
- 2 ORANGEN
- 3 EL ACHIOTE-PASTE
- 2 EL APFELESSIG
- 3 EL BARRELBOMB MEXICAN STEAK SPICE

ZUBEREITUNG:

DEN SCHWEINENACKEN ZUNÄCHST DER LÄNGE ANCH VIERTELN UND IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN. DAS GESCHNITTENE FLEISCH IM ANSCHLUSS MIT LOCO TACO VATO, ORANGENSAFT, APFELESSIG UND ACHIOTE-PASTE MARINIEREN UND FÜR 2-3 STUNDEN KALT STELLEN. DIE ANANAS UND DIE ZWIEBEL IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. DIE ANANAS ZUSAMMEN MIT DEM FLEISCH AUF EINER GUSSPLATTE AUF DEM GRILL ODER IN EINER PFANNE MIT ETWAS PLANZENÖL KNUSPRIG GRILLEN. DIE SOFT TACOS KURZ IN EINER PFANNE ODER AUF DEM GRILL TOASTEN. DIE TACOS WERDEN NUN MIT DEM FLEISCH GEFÜLLT UND ANSCHLIEßEND MIT DEN GEHACKTEN ZWIEBELN, KORIANDER, SAUERRAHM GARNIERT. DIE LIMETTEN VIERTELN UND DIE TACOS MIT ETWAS FRISCHEM LIMETTENSAFT GENIEßEN!

viel Spaß beim Nachkochen!

STICKY KFC STYLE HOTWINGS



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 1 KG HÄHNCHENFLÜGEL
- 3 EL BARRELBOMB CHICKEN GRILL RUB
- 150G MEHL
- 100G SPEISESTÄRKE
- 1 EI (GRÖSSE M)
- 1 L RAPSÖL
- 150ML WASSER

FÜR DIE MARINADE:

- 8 EL BARRELBOMB ORIGINAL HOTSAUCE (ODER SCHÄRFER, FÜR ALLE DIE SICH TRAUEN!)
- 50G BUTTER
- 3 EL HONIG

ZUBEREITUNG:

DIE HÄHNCHENFLÜGEL ABWASCHEN UND GUT ABTROCKNEN. ANSCHLIESSEND DIE WINGS MIT CHICKEN GRILL RUB MARINIEREN UND 2H IM KÜHLSCHRANK KALTSTELLEN.

MEHL UND STÄRKE MIT ETWAS CHICKEN GRILL RUB VERMISCHEN UND DIE HÄLFTE BEISEITE STELLEN. EINE HÄLFTE MIT WASSER ZU EINEM GLATTEN TEIG VERMISCHEN, DABEI IMMER WIEDER WASSER HINZUGEBEN, BIS EINPFANKUCHEN ÄHNLICHER TEIG ENTSTEHT. DIE WINGS IN DEM TEIG MARINIEREN, ETWAS ABTROPFEN UND ANSCHLIESSEND IN DER RESTLICHEN MEHL MISCHUNG WENDEN, DABEI SOLLTEN ALLE FEUCHTEN STELLEN GUT BEDECKT SEIN.

DIE WINGS NUN IN RAPSÖL ODER IN EINER FRITTEUSE CA. 10MIN, BEI MITTLERER HITZE FRITTIEREN.

FÜR DIE MARINADE DIE CHILISAUCE MIT BUTTER UND HONIG ERWÄRMEN UND GLATT RÜHREN. KURZ VOR DEM SERVIEREN DIE WINGS MIT ETWAS MARINADE IN EINER SCHÜSSEL MISCHEN UND GENIESSEN!

viel Spaß beim Nachkochen!

GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFELN



ZUTATEN FÜR 4 KARTOFFELN:

- 4 SÜSSKARTOFFELN
- 200G HIRTENKÄSE
- 400G HACKFLEISCH ODER VEGANES HACK
- 1 GRANATAPFEL
- 1 ROTE ZWIEBEL, FEIN GEWÜRFELT
- 1/2 BUND PETERSILIE
- 3 EL BBQ BEEF RUB
- 2 KNOBLAUCHZEHEN, FEIN GEHACKT
- 1/2 BUND LAUCHZWIEBELN
- 1 KLEINE DOSE MAIS

ZUBEREITUNG:

DIE SÜSSKARTOFFELN GRÜNDLICH WASCHEN UND BEI 200°C FÜR CA. 1H IM OFENBACKEN. DAS HACKFLEISCH MIT BARRELBOMB BBQ BEEF RUB WÜRZEN UND IN EINER PFANNE MIT ZWIEBELN UND KNOBLAUCH ANBRATEN. DAS HACKFLEISCH MIT MAIS UND DEN LAUCHZWIEBELN VERMISCHEN UND DIE SÜSSKARTOFFELN DAMIT FÜLLEN. DEN HIRTENKÄSE ÜBER DIE KARTOFFELN BRÖSELN UND BEI 200°C CA. 10MIN IM OFEN ÜBERBACKEN. DIE FERTIGEN KARTOFFELN MIT GRANATAPFELKERNEN UND GROB GEHACKTER PETERSILIE DEKORIEREN UND SERVIEREN.

viel Spaß beim Nachkochen!