



hr1-DOLCE VITA

Serkan Güzelcoban
Orient Style Tacos mit Lamb Barbacoa

ZUTATEN
für 4 Personen:

- ca. 800 g Lammhüfte, ausgelöst
- 2 EL Tandoori-Paste
- 1 EL Zimtpulver
- 1 EL Kreuzkümmel, frisch gemahlen
- 1 EL Rosenpaprikapulver
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, geschält
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 1 EL getrockneter Oregano
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL BBQ-Sauce, selbst gemacht oder deine Liebingsorte
- 2 Limetten, Saft
- 2 Gewürznelken
- 2 EL Paprikamark

ZUBEREITUNG

Lammfleisch mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Alle übrigen Zutaten im Mixer zu einer glatten Paste verrühren. Lamm mit der Paste einreiben, in Backpapier wickeln.

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Ein Schälchen Wasser mit in den Backofen stellen, damit das Fleisch keinesfalls austrocknet. Das Fleisch ca. 3 Stunden darin auf einem Blech garen. Vorsichtig herausnehmen, den Saft aus dem Backpapier auffangen und in einen weiten Topf gießen. Lammfleisch in gleichmäßige Stücke zupfen, zum Garsaft geben, einen Deckel auflegen und bei niedrigster Hitze auf dem Herd warmhalten.



hr1-DOLCE VITA

Tacos:

- 300 g Masa Harina (mexikanisches Maismehl für Tortillas) oder Bio-Maismehl
- ca. 250 ml Wasser
- alternativ: fertige Tacos verwenden

Mehl und Wasser in einer Küchenmaschine kneten, bis der Teig recht kompakt ist (ggf. Wasser nachgießen). Der Teig darf nicht zu weich sein. Kleine Bällchen daraus formen und mit einem Nudelholz zu kleinen runden, dünnen Teigscheiben ausrollen. Dies gelingt am besten, wenn man den Teig zwischen Frischhaltefolie legt und dann ausrollt. Zusätzliches Mehl macht ihn zu schnell bröselig und die Tacoscheiben halten nicht. In einer heißen, beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten ausbacken, bis sie leicht aufgehen und etwas Farbe angenommen haben.

Garnitur:

- 2 rote Zwiebeln, geschält
- 1 Bund Koriander
- 2 Bio-Limetten, geviertelt
- Salatblätter oder Rucola
- Guacamole, selbst gemacht oder gekauft (s. Basics)
- Hummus, selbst gemacht oder gekauft (s. Basics)
- Chilisauce, selbst gemacht (s. Basics) oder deine Lieblingsorte

Für die Garnitur die Zwiebeln nach Geschmack in Scheiben oder Würfel schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.

Tacos mit Guacamole oder Hummus bestreichen, nach Belieben Fleisch, Koriander, Salat und Sauce darauf geben, zusammenklappen und mit den Limettenvierteln servieren.

aus:

Serkan Güzelcoban

Echt Serkan

Orient trifft Okzident: 60 Rezepte für die schnelle Alltagsküche

ca. 192 Seiten

Hädecke-Verlag

ISBN 978-3-7750-0815-0

circa-Preis: 24,00 Euro