Fajitas mit Rindfleischfüllung

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 2

Füllung

150 g Rindfleisch, geschnetzelt

¼ TL Kreuzkümmel

2 Msp Cayennepfeffer

2 Msp Paprika

Geschnetzeltes Rindfleisch würzen und auf den gelochten Garbehälter geben. Garbehälter auf obersten Auflage in den kalten Garraum schieben. Edelstahlblech in der Auflage 1 einschieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 25 Min.

½ Peperoni, gelb

1 Zwiebel, klein

1 Knoblauchzehe

Salz

Peperoni waschen, entkernen, halbieren und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch pressen. Gemüse über das Fleisch geben und salzen. Auf der obersten Auflage in den Garraum schieben. Weiterdämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 5 Min.

1 EL Tomatenpüree

2 EL Maizena Express

Beide Edelstahlbleche aus dem Garraum nehmen. Tomatenpüree und Maizena zum Fleischsaft aus dem Edelstahlblech geben und gut mit dem Schwingbesen verrühren.

200 g Pelati

150 g Bohnen, rot

Bohnen gut abwaschen, abtropfen, mit den Pelati zur Sauce geben und mischen. Fleisch und Gemüse dazugeben und alles gut miteinander vermischen.

Tortillas

4 Weizentortillas

Tortillas im gelochten Garbehälter verteilen und auf Auflage 1 in den noch warmen Garraum schieben. Regenerieren.

Gargut einschieben

Regenerieren 120 °C während 9 Min.

Anrichten

90 g Créme fraîche

1 EL Reibkäse

Tortilla aus dem Garbehälter nehmen und auf die Teller legen. ¼ der Füllung längs in der Mitte verteilen, Crème fraîche und Reibkäse nach Belieben darauf verteilen und aufrollen.

Zubehör

Edelstahlblech

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021