



Tacos vom Weltmeister

by Joscha Bastians



Einfach zum Anbeisen, Tacos von Oliver Sievers

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Steaks einrubben und auf der Sizzle Zone oder dem Keramikgrill schön mit Röstaromen versorgen und auf die gewünschte Kerntemperatur bringen (z.B. zwischen 55-57°C)
2. Den Joghurt mit der weichen Avocado, dem Steak Explosion und dem Limettensaft vermengen, die Avocado hier mit der Gabel ausdrücken. Es kann gerne etwas flüssiger sein, dann ist es perfekt. Gerne abschmecken mit etwas Salz oder Pfeffer, nach belieben.
3. Etwas Salat klein schneiden und Koriander Blätter abzupfen
4. Die Tacos auf dem Grill kurz von beiden Seiten anrösten (ca. 10sek), die Steaks klein schneiden
5. Den Taco mit der Avocadocreme bestreichen, anschließend etwas Salat, klein geschnittenes Steak, nochmal etwas Creme, die Koriander Blätter, Käse und BBQ Sauce eurer Wahl oder eine scharfe Sauce

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Grillzange

Zutaten: 8-10Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
8-10	Kleine Tacos
640-800g	Rumpsteak
120-150g	Käse
Etwas	Koriander
Etwas	BBQ Rub (Steak Perfection)
Etwas	BBQ Sauce
Etwas	Endivien Salat

Avocadocreme:	
1	Avocado
Saft 1	Limette
150ml	Joghurt
Etwas	Steak Explosion
Etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

