

Beef Barbacoa, super zartes Schmorfleisch



- ☐ 2 kg Rinderbraten (Nacken oder Schulter in grobe Würfel geschnitten ca. 5x5 cm)
- ☐ 500 ml Wasser
- ☐ 1 Paprikaschote (grob geschnitten)
- ☐ 2 Paprika "Ancho Pablono" (grob geschnitten)
- ☐ 1 Chipotle Chili in Adobo Sauce
- ☐ 1 kleine Zwiebel (fein geschnitten)
- ☐ 6 Knoblauchzehen (geschält und zerdrückt)
- ☐ 2 TL Oregano (getrocknet)
- ☐ 2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ☐ 2 Lorbeerblätter
- ☐ ½ TL Pfeffer
- ☐ ½ TL Salz

- 1** Die frischen Paprikaschoten in der Pfanne mit Öl anbraten. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen.



- 2 Die angebratene Paprikaschoten in das Wasser geben und weich kochen.
- 3 Währenddessen die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Pfanne braun braten. Ca. ⌚ 10 Minuten.
- 4 Den Oregano und den Kreuzkümmel hinzufügen und bei starker Hitze ca. ⌚ 30 Sekunden mit braten.



- 5 Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung zu den Paprika geben und ☹ 5 Minuten köcheln lassen.
- 6 Die Mischung in eine Küchenmaschine geben und die Chili in Adobo Sauce hinzufügen. Die Mischung gut pürieren.



- 7 Das Rindfleisch hart anbraten und mit der pürierten Flüssigkeit ablöschen.
- 8 Mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen.
- 9 Das Fleisch bei geringer Hitze ca. ☹ 4 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.



- 10** Traditionell wird das Fleisch mit 2 Gabel zerrissen und in der Sauce serviert. Du kannst es auch in Stücken lassen.