

# 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 Pablano" (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.