

Fajitas



4 marinierte Hüftsteaks a ca.200g
1 bunter Paprika Mix, in feine Streifen
geschnitten
1 Gemüsezwiebel, in feine Ringe
geschnitten
8 Tortillias
1 feste Avocado
Korinader
Zitronensaft
Chilischoten
Cheddar, gerieben
Öl
Pfeffer
Salz

Marinade:
50 ml Limettensaft
50 ml Sojasauce
50g brauner Zucker
50ml Speiseöl
Kreuzkümmel
Pfeffer
1 Chilischote fein gehackt
1 Knoblauchzehe fein gehackt

Tomatensalsa:
250g Reife Tomaten in Würfelchen geschnitten
1 Schalotte in feine Würfel geschnitten
1 Chilischote in feine Würfel geschnitten Koriander
fein gehackt
Limetten- oder Zitronensaft
Etwas Zucker
Pfeffer und Salz

Als erstes bereitet Ihr die Fleischmarinade zu, indem Ihr alle Zutaten dafür miteinander vermischt. Dann legt Ihr das Fleisch für ca. 2-4 Stunden darin ein.

Als nächstes bereitet ihr die restlichen Zutaten und die Salsa vor. Hier ist vorab etwas Schneidearbeit gefragt, aber die Zubereitung geht dafür später sehr schnell.

Ihr schneidet die Paprika und die Zwiebel klein. Diese werden später zusammen mit dem Fleisch auf der Grillplatte gegart. Dann mariniert Ihr die Avocadostreifen mit etwas Zitronensaft, Chili, Salz und Kräutern. Um die Tomatensalsa herzustellen vermischt Ihr einfach die Zutaten und schmeckt die Salsa mit dem Pfeffer, Salz, Zucker und dem Zitronensaft ab.

Jetzt braucht ihr nur noch das Gemüse und das Fleisch für die mexikanischen Fajitas zu garen. Das Fleisch lasst Ihr dabei am Stück und gart es bis zu Eurem gewünschten Gargrad. Wir mögen es wie auf den Bildern medium rare. Die Tortillias erwärmt Ihr auch noch, schneidet dann das Fleisch in Streifen und schon könnt Ihr Euch an das Zusammenfügen der Fajitas machen.