

# Birria Tacos mit Tomaten-Käse-Füllung und Guacamole

**Für zwei Personen**

**Für die Wraps:**

¼ Würfel Hefe	150 g Mehl	1 TL Backpulver
5 g Zucker	5 g Salz	125 ml Sonnenblumenöl

**Für die Füllung:**

200 g Cherrytomaten	1 rote Zwiebel	100 g Gouda
1 Bund Petersilie		

**Für die Guacamole:**

1 Avocado	3 Knoblauchzehen	1 Limette, Saft
250 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Brühe:**

1 Möhre	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten	1 Limette, Saft	500 ml Gemüsesfond
50 g Tomatenmark	1 getrocknete Chili	2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange	1 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL Pfefferkörner
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 EL scharfes Paprikapulver	1 TL gemahl. Kurkuma
1 TL Currypulver	1 TL getrockneter Oregano	1 TL gemahl. Koriander
Öl		

**Für die Garnitur:** 1 Limette, Frucht 1-2 Zweige Petersilie

**Für die Wraps:** Das Mehl mit Salz, Zucker und Backpulver vermischen. 90 ml Wasser mit der Hefe vermengen und nach und nach dem Mehlgemisch zugeben. Bei mittlerer Stufe 5 Minuten in der Küchenmaschine kneten lassen. Nach der Hälfte der Knetzeit das Öl einlaufen lassen. Den Teig unter ein nasses Handtuch geben und 5-10 Minuten ruhen lassen. Teig in 60 g schwere Teiglinge bringen und zu Kugeln formen, dann erneut 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend Teigkugeln in runde dünne Teigfladen bringen und von beiden Seiten leicht braun in einer Pfanne anrösten.

**Für die Füllung:** Tomaten klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Petersilie hacken. Gouda reiben.

**Für die Guacamole:** Avocado halbieren, vom Kern befreien, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit Knoblauch, Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mixen.

**Für die Brühe:** Chilischoten mit 250 ml Fond und je einem TL Oregano und Koriander in einen Mixer geben.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einem Topf Zwiebeln in Öl andünsten, nach 1 Minute Knoblauch hinzufügen und dann 2 EL Tomatenmark ergänzen, kurz mit anbraten lassen und dann mit dem restlichen Fond angießen. Getrocknete Chili, Koriander, Pfefferkörner, Zimtstange und Lorbeerblätter in einen Teebeutel geben, verschließen und in den Sud hängen. Gut ziehen lassen.

Brühe vom Herd nehmen, abpassieren und auffangen.

In eine Pfanne ca. 4 EL Brühe geben, die Wraps hineinlegen und dann mit Guacamole, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Petersilie belegen und mit Limettensaft beträufeln. Wraps zusammenklappen. Alle Wraps nacheinander auf diese Weise zubereiten.

Restliche Brühe als Dip bzw. Sauce verwenden, ebenso restliche Guacamole als Dip servieren.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Limettenspalten und Petersilie garnieren.

Quentin Herbst am 21. August 2024