

# Hackfleisch, Manchego, Salsa-Bohnen, Champignons, Salsa

## Für zwei Personen

### Für den Taco-Teig:

30 g Weizenmehl Mehl	30 g feines Maismehl	1 Msp. Salz
-------------------------	----------------------	-------------

### Für die 1. Füllung:

200 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
50 g Manchego	10 ml Sherry	1 EL Worcestershiresauce
1 TL Tomatenmark	1 TL Kakaopulver	1 EL gerebelter Oregano
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL Ancho-Chilipulver	1 TL Chipotle-Chilipulver
neutrales Pflanzenöl	Salz	

### Für die rote Salsa:

1 Ochsenherz-Tomate	1 grüne Spitzpaprika	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

### Für die 2. Füllung:

50 g schwarze Bohnen	100 g braune Champignons	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	10 ml Sherry	1 EL Tomaten-Ketchup
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die grüne Salsa:

1 Zwiebel	1 grüne Spitzpaprika	4 Tomatillos, in Salzlake
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
-----------------------	------------------------------

Für den Taco-Teig Weizenmehl, Maismehl, vier Esslöffel Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf Teig immer wieder bemehlen. Mit einem Nudelholz ausrollen und circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Pfanne erhitzen und Tacos ohne Öl von beiden Seiten kurz anbraten, bis sich leichte Blasen bilden. Tacos in einen Gefrierbeutel geben und beiseite stellen.

Für die Taco-Variante mit dem feurigen Hackfleisch Zwiebel und Knoblauch abziehen und Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln goldbraun anschwitzen. Hackfleisch hinzufügen und knusprig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Sherry ablöschen.

Hackfleisch mit Worcestershiresauce, Kakaopulver, Oregano, Kreuzkümmel, Ancho-Chilipulver und Chipotle-Chilipulver abschmecken und mit Salz würzen. Abschließend Knoblauch fein reiben und dazugeben. Manchego reiben und beiseite stellen.

Für die rote Salsa Tomate und Paprika waschen. Strunk der Tomate und Kerngehäuse der Paprika entfernen. Tomate und Paprika grob zerkleinern. Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen. Paprika, Tomate, Zwiebel und Koriander in einem Mixer grob zerkleinern, mit Kreuzkümmel abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Taco-Variante mit den schwarzen Bohnen Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schwarze Bohnen abgießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln goldbraun anschwitzen. Bohnen und Champignons hinzufügen und anbraten. Mit Sherry ablöschen, Kreuzkümmel und Ketchup hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal kurz aufkochen lassen. Abschließend Knoblauch dazu reiben.

Für die grüne Salsa Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch grob zerkleinern.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen. Paprika, Tomatillos, Zwiebel und Koriander in einem Mixer grob zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Garnitur Zwiebel abziehen und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Hälfte der Tacos mit feurigem Hackfleisch füllen, Manchego darüber geben, rote Salsa darauf verteilen und mit Zwiebelwürfeln und Koriander garnieren. Andere Hälfte der Tacos mit Bohnen und Champignons füllen, grüne Salsa darauf verteilen und mit Zwiebelwürfeln und Koriander garnieren.

Holzspieße für die Garnitur mit einem Bunsenbrenner leicht anbrennen. Zum Servieren die jeweils gegenüberliegenden Taco-Seiten nach oben klappen und mit dem Holzspieß fixieren. Taco-Duett auf Teller geben und servieren.

Tobias Zwick am 22. November 2016