

BBQ-Bacon-Burritos mit Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

180 g Weizenmehl, 405	Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
2-3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pflanzenöl

Für die BBQ-Sauce:

1 Zwiebel	100 ml Cola	50 ml Whisky
50 ml Apfelsaft	100 g Tomatenketchup	100 ml passierte Tomaten
1 TL Instantkaffee	70 g brauner Zucker	1 Prise Chilipulver
4 Tropfen Smoke Hikory	2 EL Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch	100 g Bacon am Stück	100 g Gouda
Pfeffer		

Für den Coleslaw:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	2 Karotten	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Ei	3-4 EL Schmand	1 EL Senf
1 Prise Zucker	100 ml Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tortillas: Das Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben, mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Öl und 120 ml warmes Wasser hineingeben und mit einer Gabel verrühren, bis der Teig beginnt zu klumpen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten bis er glatt und elastisch ist. Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann in 3-4 Teile abstechen, sehr dünn in Fladenform ausrollen. In einer Pfanne mit Öl etwa 30-60 Sekunden von jeder Seite ausbacken. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt beiseitestellen bis sie gefüllt werden.

Für die BBQ-Sauce: Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf mit Öl andünsten und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Whisky ablöschen und Cola angießen. Dann Ketchup, passierte Tomaten, sowie Apfelsaft einrühren.

Zum Köcheln bringen. Instantkaffee hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Liquid Smoke, Salz und Pfeffer, sowie Chili abschmecken und weiter einkochen lassen. Einen Teil der Sauce unter das Hackfleisch (siehe unten) mischen, den anderen Teil separat zum Gericht servieren.

Für die Füllung: Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl auslassen, bis er knusprig ist. Hackfleisch hinzugeben und durchbraten. Mit Pfeffer würzen und einen Teil der BBQ-Sauce unter das Hack mischen. Gouda reiben und kurz vor dem Zusammenrollen der Burritos mit auf das Hackfleisch geben, sodass er schmilzt.

Für den Coleslaw: Kohl waschen und mit einer Gemüsereibe fein reiben, ebenso die geschälten Karotten. Beides vermengen und durchkneten. Ggf. Saft ausdrücken.

Zitrone heiß abwaschen und Schale einer Hälfte abreiben, Saft auspressen. Ei aufschlagen und in ein hohes Gefäß geben. Öl und Senf hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen sobald die Zutaten emulgieren, langsam nach oben ziehen. Entstandene Mayonnaise mit Schmand vermengen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Unter Kohl und Karotten mischen und ziehen lassen.

Josefine Hausendorf am 29. Juni 2023