

Tacos Mexican-Style



- **Küche:**Amerikanisch, Mexikanisch
- **Gang:**Abendessen, Snack

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Tacos Mexican-Style sind auf der ganzen Welt ein beliebtes Fingerfood. Die landestypischen Weizentortillas aus der mexikanischen Küche sind entweder mit saftigem Rinderhackfleisch oder Hühnchen gefüllt. In diesem Rezept verwenden wir **klassisch Rinderhackfleisch**, das mit Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch gebraten wird. Aber auch als vegetarische Variante mit Gemüse ist der Taco besonders lecker. Das Tolle an diesem Gericht ist, dass es mit nur wenigen Zutaten auskommt und **schnell zubereitet** ist. Bei den Toppings sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt. Die Tacos Mexican-Style kommen **klassisch mit einer leckeren Salsa-Sauce** daher. Diese bekommt man in gut sortierten Supermärkten. Geschmacklich überzeugt jedoch immer eine frische, selbstgemachte Salsa, die den Tacos ihre charakteristische süß-scharfe Note verleiht.

Unser Tipp: Besonders lecker schmecken die Tacos Mexican-Style mit einer **würzigen Guacamole**. Bei uns finden Sie dafür das perfekte Guacamole-Rezept mit einer vollreifen Avocado, kleingehackten Tomaten, einer Schalotte, Knoblauch und Limettensaft. Geschmacklich verleiht frischer Koriander der Guacamole den besonderen Pfiff.

Zutaten

- 8 Taco - Schalen / Fertigprodukt
- 500 g Rinderhackfleisch, zerbröseln
- 1/2 kleine Dose Kidney - Bohnen, gut abgelaufen
- 1/2 kleine Dose Mais - Mais gut abgelaufen
- 2 Stängel Staudensellerie, gewaschen, gefädelt, klein gewürfelt
- 0.5TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 0.5 TL Chilipulver
- 2 EL Pflanzenöl
- Etwas geriebener Cheddar Käse
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 50 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL gemahlener Koriander
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch in heißem Pflanzenöl scharf anbraten (ev. in zwei Durchgängen), kurz heraus nehmen. Die Zwiebel-, Sellerie- und Knoblauchwürfel kurz mit angehen lassen, Tomatenmark anschwitzen und trockene Gewürze hinzufügen. Mit dem Wasser aufgießen und bei mittlerer Hitze langsam 20 bis 25 Min. sämig einkochen. Kurz halten, Bohnen und den Mais dazu geben und nachschmecken. In

die Taco-Schalen füllen und mit Cheddar Käse bestreuen: sofort hineinbeißen.

Rezeptart: Fingerfood, Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tacos-mexican-style/>