



Skirt Steak vom Rinderzwerchfell Taco von REAL SMOKE BBQ

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Tacos:

8 Mais-Tortillas (am besten frisch oder leicht angegrillt)
400g Skirt Steak
½ Kopf Eisbergsalat, fein geschnitten
2 reife Avocados, in Scheiben
150g Sour Cream
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Für das Chimichurri (argentinische Kräutersauce):

1 Bund Petersilie, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 kleine rote Chili, fein gehackt
1 TL (getrockneter) Oregano und Thymian
1 Limette (Saft und Abrieb)
5 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Skirt Steak vorbereiten: Steak mit Olivenöl einreiben, salzen & pfeffern. Den Grill stark erhitzen – Skirt Steak 2 Minuten pro Seite scharf angrillen, sodass es außen schön gebräunt und innen Medium ist. Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, dann quer zur Faser in dünne Streifen schneiden.

Chimichurri mixen: Am besten alles von Hand kleinschneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer sowie ggf. extra Chili für mehr Feuer abschmecken.

3 Tacos befüllen: Mais-Tortillas kurz auf dem Grill erhitzen. Mit Eisbergsalat, Avocadoscheiben sowie Sour Cream belegen. Das gegrilltes Skirt Steak hinzufügen und am Ende mit reichlich Chimichurri toppen!