

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2026** ▪
Tagesmotto „Hot & Spicy“ mit Johann Lafer



Sabine Barresi

Würzige Hackfleisch-Chili-Tacos mit Apfel-Avocado Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für den Torillateig:

188 g Weizenmehl
 ½ TL Backpulver
 30 ml Pflanzenöl
 0,5 TL Salz

Das Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Öl und 80 ml warmes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis der Teig zusammenhält. Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 2-3 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig zu einem Ball formen, in Folie einwickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Teig in vier gleich große Stücke schneiden, abhängig davon, wie groß die Tortillas werden sollen. Jedes Teigstück mit etwas Mehl bestäuben, zu einer Kugel formen und mit der Handfläche flachdrücken. Nun die plattgedrückten Teigstücke nacheinander in die Tortillapresse geben oder optional mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Eine große Antihaf-Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und mit etwas Öl bepinseln. Tortillas nacheinander jeweils 30 Sekunden pro Seite goldbraun und knusprig braten.

Für das Fleisch:

250 g Schweinehackfleisch
 1 Karotte
 ¼ rote Paprika
 250 ml passierte Tomaten
 1 rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 ½ grüne Chilischote
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 1 EL Butter
 1 ½ EL Chipotlepaste
 1 EL Apfelessig
 ½ Bund Koriander
 1 Lorbeerblatt
 1 TL gemahlene Kreuzkümmelsamen
 ¼ Zimtstange
 1 EL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Piment
 12 g heller, brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Karotte schälen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte in feine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken. Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Koriander grob hacken. In einem großen Topf Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Zwiebel, Karotte, Paprika, Lorbeerblatt, Kreuzkümmelsamen, Zimtstange und braunen Zucker hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten sanft dünsten, bis das Gemüse weich ist. Die Hitze erhöhen, das Schweinehackfleisch hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis es leicht gebräunt ist.

Die Hälfte des gehackten Korianders zusammen mit Knoblauch, Chili, Chipotlepaste, geräuchertem Paprikapulver, Piment, Apfelessig und dem Zitronenabrieb in einen Mixer geben und fein mixen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, bis eine glatte Paste entsteht. Paste zum angebratenen Fleisch geben, die passierten Tomaten unterrühren und alles einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und alles sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit mindestens zur Hälfte reduziert ist und das Gericht eine dickliche Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Zitronensaft und den restlichen gehackten Koriander unterheben.

Für Apfel-Avocado-Salsa:

1 Avocado
2 Frühlingszwiebeln
½ grüne Chilischote
½ Granny-Smith-Apfel
1 Zitrone, Saft
1 kl. Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado grob würfeln. Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und grob hacken. Chilischote entkernen und fein hacken. Koriander grob hacken und die Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vorsichtig miteinander vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

25 g Manchego

Manchego reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.