



CHEFKOCH.DE

## Burritos mit Rind

### Spicey Burritos

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die gehackte Zwiebel dazufügen und goldbraun anbraten. Das Fleisch, Zimtstange, Lorbeerblatt und Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Zugedeckt 30 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Zimtstange, Lorbeerblatt und Nelken nach dem Kochen aus dem Fleisch herausnehmen. Je 2 EL Schmand und 2 EL Gouda auf eine Tortilla geben, das Fleisch in der Mitte platzieren, mit etwas Salsa übergießen und zusammenwickeln.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Steak(s) vom Rind  
2 TL Öl (Oliven)  
1 m.-große Zwiebel(n)  
1 Zimt (Stange)  
4 Nelke(n)  
1 Lorbeerblätter  
½ Liter Rinderbrühe  
8 EL Schmand  
8 EL Käse, in Streifen geschnittener Gouda  
250 ml Sauce (Salsa)  
8 Tortilla/s

**Verfasser:** jwölfle