Das BESTE Birria Taco Rezept das DU finden kannst

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

In diesem Video zeige ich dir mein persÃ¶nliches ***Birria Taco Rezept*** genau so, wie wir es im TAVO servieren. Kein abgespecktes Internet-Rezept, sondern echtes Restaurant-Level, das du ganz entspannt selbst nachkochen kannst.

Dieses Rezept ist nichts fÃ¼r langweilige KÃ¼che. Es ist **intensiv**, **auÃ?ergewÃ¶hnlich** und einfach **verdammt gut**. Wenn du Bock hast, dein Taco-Game auf ein komplett anderes Level zu bringen, dann bist du hier genau richtig.

Probierâ??s aus und sag mir danach ehrlich, ob das nicht mit die besten Tacos sind, die du je gegessen hast.

REZEPT:
Kleine Tortillas (Anzahl nach belieben)
Schmorrindfleisch von allem ein gutes StÃ¼ck (Brust Deckel, BÃ¤ckchen, Beinscheibe und Short Rib)
Ancho Chilis
Arbol Chilis
OlivenÃ¶l
2 GlÃ¤ser Rinderfond a 500ml
Salz
Pfeffer
Koriander (ganz)
2 Zimtstangen
Kumin KreuzkÃ¼mmel gemahlen
1 Metzgerzwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Bund Koriander frisch
BrÃ¼hpulver nach belieben (hier Huhn)
1-2EL 1 Limette als â??Dekoâ?• zum nachtrÃ¤glichen drÃ¼ber pressen
1 Packung geriebener KÃ¤se (hier Cheddar)

Salsa Tomatensalat:
1-2 Rote Zwiebel
1-2 groÃ?e Tomate
Etwas Koriander
1 Limette reinpressen
1 Schluck OlivenÃ¶l
Pfeffer

Salz
Optional Perfect Bite Hotsauce