

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 persönliches **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 für langweilige K che. Es ist **intensiv, außergewöhnlich** und einfach **verdammt gut**. Wenn du Bock hast, dein Taco-Game auf ein komplett anderes Level zu bringen, dann bist du hier genau richtig.

Probier 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 Stück (Brust Deckel, B ckchen, Beinscheibe und Short Rib)

Ancho Chilis

Arbol Chilis

Olivenöl

2 Gläser Rinderfond a 500ml

Salz

Pfeffer

Koriander (ganz)

2 Zimtstangen

Kumin Kreuzkümmel gemahlen

1 Metzgerzwiebel

4 Knoblauchzehen

1 Bund Koriander frisch

Br hpulver nach belieben (hier Huhn)

1-2EL 1 Limette als Deko  zum nachträglichen drüber pressen

1 Packung geriebener Käse (hier Cheddar)

Salsa Tomatensalat:

1-2 Rote Zwiebel

1-2 große Tomate

Etwas Koriander

1 Limette reinpressen

1 Schluck Olivenöl

Pfeffer



Salz
Optional [Perfect Bite Hotsauce](#)