Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Tex Mex

Zubereitung

Das Backrohr auf 180° Celsius vorwärmen, (Umluft auf 170°). Die ersten 8 Zutaten zusammen mischen und einen festen, länglichen Laib formen, in eine feuerfeste Form legen, ca. 125 ml Barbecue Sauce darüber und rundherum leeren. Wer viel Soße mag zum Braten, etwas mehr verwenden. Ca. 1 bis 1 1/2 Stunden garen, Nadelprobe machen.

Aus der Form heben, auf einem Brett in Scheiben schneiden. 3 bis 4 Scheiben pro Person auf einem Teller anrichten, die Soße darüberlöffeln.

Als Beilage eignet sich Fiesta Reis, Nudeln oder Kartoffelgerichte jeglicher Art.

Variante: Cippollini Zwieberl oder buntes Paprikagemüse in der Soße mitgaren.

Fiesta Reis: Feingehackte rote und grüne Chilis, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Langkornreis beifügen und mitrösten bis die Reiskörner weiß geworden sind, die doppelte Menge Bouillon oder Wasser zugeben und zugedeckt auf kleiner Hitze fertigdünsten. Am Ende der Garzeit TK Mais und Erbsen untermengen und durchwärmen lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfie Back.

Zutaten

4 Personen

- 750 g faschiertes Rindfleisch, oder Rind- und Schweinefleisch gemischt
- 1 – 2 Scheiben Weißbrot, zerpflückt
- 1 Ei 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 – 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Mexikanische Würzmische
- Pfeffer nach Belieben
- 2 bis 3 EL Kaffeeobers
- 4 EL Barbecue Sauce
- 125 ml Barbecue Sauce