

# Gegrillte Tacos mit würzigem Skirt Steak



## Zutaten:

- 700g Skirt Steak:
- 8 Weizentortillas (18 cm Durchmesser)
- 200g Cheddar
  
- 1 Chilischote
- 1/4 Gurke (optional)
- 10 Cherry-Tomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- Saft einer Limette
- 1 Knoblauchzehe
- ein kleines Stück Paprika
- etwas frische Petersilie (optional)
- Barbecue Sauce
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

1. Das Gemüse alles klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Das Gemüse mit dem Saft der Limette übergießen, etwas salzen und nach Belieben abschmecken.
3. Auch den Cheddar klein schneiden.
4. Den Grill aufheizen und für direktes Grillen vorbereiten, am besten eine Grillplatte auflegen.
5. Das Skirt Steak auf beiden Seiten kurz anbraten, dies passiert sehr schnell, weil es so dünn ist.
6. Die Steaks in 6-7 cm Stücke schneiden und diese Stücke, gegen die Fasern in dünne Streifen schneiden.
7. Auf der Platte mit dem Cheddar kleine Häufchen machen, in der Größe des Tacos. Sobald der Käse anfängt zu schmelzen, die Tacos drauflegen und leicht andrücken. Nach kurzer Zeit verbindet sich der Käse mit dem Taco, dann die Tacos umdrehen und auf der anderen Seite kurz angrillen.
8. Die Tacos auf der Käsesseite mit den Steakstreifen belegen, etwas salzen und pfeffern und zusammenklappen.
9. Die Tacos in einem Tacoshalter stellen und mit dem geschnittenen Gemüse auffüllen.
10. Etwas BBQ-Sauce darüber und fertig ist das Streetfood Essen.

## Skirt Steak – der besondere Rock

Das Skirt Steak bezeichnet das Zwerchfell des Rindes. Der Cut liegt zwischen Magen und Lunge bzw. zwischen Bauch und Brust. Da das Zwerchfell beim Rind stark beansprucht wird, ist das

Skirt Steak sehr geschmacksintensiv. Es zeichnet sich durch seine feste Struktur aus und ist recht grobfasrig. Seine besonders intensive Fettmarmorierung macht es herrlich saftig!

Seinen Namen verdankt der Cut seiner Lage: Wie ein Rock, dem deutschen Wort für „Skirt“, umrandet er Brust und Bauch. Andere Bezeichnungen für Skirt Steak sind auch Saumfleisch oder Kronfleisch.



**Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr**

**Radio Holiday**

**GRILLMIX**  
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher  
Unterstützung von:

**GRILLSTORE**  
BARBECUE & GRILL