

Fajitas von der Feuerplatte

Zutaten:

- 8 Weizentortillas
- 800 g Entrecot oder Roastbeef
- 800 g Hähnchbrustfilet
- 5 Paprikas
- 3 Zucchini
- 5 Chilis
- 5 Zwiebeln
- 300 g Joghurt
- 200 g Creme fraiche
- 4 Biolimetten
- 1 Bund Petersilie
- Rub für die Fleischsorten (hier der House Rub von BBQ Altperlach und Karibik von DonMarco)
- Öl
- Salz

Zubereitung:

Am Anfang geht es natürlich mal ans Brett. Die Paprikas, Zucchini und die Zwiebeln werden grob gewürfelt, die Chilis und die Petersilie fein gehackt. Dann schneidet man das Fleisch und das Hühnchen in feine Streifen.

Als nächstes werden die Steakstreifen mit dem leckeren Houserub und die Hähnchenstreifen mit dem feinem Karibik Rub gewürzt und etwa eine Stunde kalt gestellt, damit das Fleisch die sensationellen Aromen der Gewürze annehmen kann.

Diese Zeit werde ich für die Sauce und das anheizen der Feuerplatte verwenden. Mit der Sauce fange ich an. Für diese mische ich den Joghurt, Creme fraiche, den Abrieb und den Saft einer Limette in einer Schüssel und schmecke alles ab.

Sobald die Feuerplatte dann heiß ist, streiche ich sie mit Öl ein und brate das

ganze Gemüse an. Dabei dürfen natürlich sehr gerne Röstaromen entstehen, deswegen lege ich das Grillgut erst einmal innen an den Feuerring. Dort ist die Hitze am höchsten und das Gemüse bekommt ein sensationelles Arome. Wer möchte kann hier dann auch noch mit einem feinen Tequilla, Gin oder gar Whiskey alles lecker flambieren. Dadurch entfaltet alles noch mehr Aromen und wird quasi unwiderstehlich.

Ist das Gemüse fast fertig, schiebe ich es an den Rand der Platte. Dort herrschen niedrigere Temperaturen und es gart nicht mehr so schnell weiter. Im normalen Grill würde ich es nun in einen indirekten Bereich ziehen. Jetzt ist auch der Zeitpunkt erreicht, dass Fleisch aufzulegen. Ich beginne mit den Hähnchenstreifen, da diese durchgegart werden müssen. Bei den Steakstreifen sieht das dann anders aus. Bei diesen möchte ich einen rosa Kern, deshalb grille ich diese nur kurz an. Außerdem lege ich noch schnell die restlichen Limetten halbiert auf die Platte und röste diese kurz mit an. Dann presse ich den heißen Limettensaft über das Gemüse und vermische alles.

Jetzt bin ich auch schon fertig und die Fajitas können gebaut werden. Dafür lege ich einen Wrap kurz beidseitig auf die Platte, fülle ihn der Länge nach erst mit Sauce, dann mit Gemüse und Fleisch. Nun noch schnell ein Paar Petersiliestückchen darüber streuen und fertig.

Wow, ist das lecker!

[amd-yrecipe-recipe:65]