



JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.

Fotos: Samuel Golter

Viva la Vida!

Tacos vom Wild Barbacoa-Style

von WildRebell Samuel Golter

Aus Mittel- und Südamerika kommen sehr viele Rezepte, die von der armen Landbevölkerung zu wahren Geschmacksexplosionen perfektioniert wurden. Ganz konsequent wird hier die ganzheitliche Verwertung der Tiere gelebt. Es gibt wenige Rezepte, in denen nur bestimmte Edelteile zum Einsatz oder zur Verwertung kommen. Meist ist es das ganze Tier, welches am Stück zubereitet wird. Im nachfolgenden Rezept geht es um eine abgewandelte Form von Barbacoa. Beim Barbacoa werden große Fleischstücke in Bananen- oder Agavenblätter eingewickelt, in Erdgruben langsam gegart und mit Würzpasten und Salsas aromatisiert. Durch das langsame Garen bei relativ niedrigen Temperaturen werden selbst die zähesten Teilstücke butterweich und saftig. Das fertig gegarte Fleisch wird gezupft und dann mit unterschiedlichen Zutaten in Tacos,

kleinen Maisfladen, auf die Hand gereicht. Im Supermarkt bekommt man meist nur Tortillas aus Weizenmehl mit kleinem Anteil an Mais. Viel besser und authentischer sind die echten Maistortillas, erhältlich im Internet bei einem guten Mexikoversand (z.B. www.mexicomiamor.de oder www.holamexico.de)

Da nicht jeder eine Erdfeuergrube sein Eigen nennen kann und Bananen- oder Agavenblätter recht schwer bei uns in den Revieren zu finden sind, hier eine Version ohne große Erdbewegungen. Hierzu wird das Fleisch einfach in einem großen verschließbaren Bräter im Backofen zubereitet. Für das rauchige Aroma kommen die Chipotle in Adobo (rauchig eingelegte Chilis, erhältlich bei oben genannten Versandhändlern) zum Einsatz. Alle Wildarten sind möglich. In unserem Rezept haben wir Reh- und Schwarzwild verwendet.

ZUTATEN für 1,5–2 kg Wildbret

- › Wildbret, gerne „unedle“ Teilstücke wie Blätter, Waden, Träger, etc.
- › ein paar gesägte fleischige Knochen
- › etwas Speiseöl
- › ca. 1 Liter Brühe
- › 2–3 rote Zwiebeln
- › 5 Knoblauchzehen
- › 2 Tl Kreuzkümmel, gemahlen
- › 1/2 Tl Nelken, gemahlen
- › 2 Tl getrockneter Oregano
- › 1 Chilischote (muss nicht die schärfste sein. Die Schärfe kommt von den Chipotle in Adobo)
- › 1/2 Dose Chipotle in Adobo (ca. 100g, wer es schärfer mag gerne mehr)
- › 50 ml Apfel- oder Weißweinessig
- › 2 Lorbeerblätter
- › Pfeffer/Salz

ZUBEREITUNG

- › Backofen auf 120–130 °C vorheizen.
- › Das Wildbret in große Würfel schneiden und mit den Knochen von allen Seiten scharf anbraten.
- › Fleisch, Knochen und die Lorbeerblätter in einen Bräter geben, mit Brühe auffüllen und mit Deckel für ca. 5 Stunden in den Ofen stellen. Es soll nicht viel Flüssigkeit entweichen.
- › Derweil die grob geschnittenen Zwiebeln scharf anbraten und Farbe bekommen lassen. Knoblauch, Chili und Gewürze hinzugeben und einige Sekunden mitgaren.
- › Mit 200 ml der Brühe ablöschen, gut umrühren und in einen Mixer gießen.
- › Die Chipotle in Adobo und den Essig hinzugeben, pürieren und beiseite stellen.
- › Nach 5 Stunden Garzeit die Chipotle-Gewürzpaste hinzufügen und eine weitere Stunde mitgaren. (Bitte nicht gleich die ganze Ladung, sondern erstmal die Hälfte nehmen. Wenn der gewünschte Schärfegrad am Ende der Garzeit nicht erreicht ist, kann immer noch nachgelegt werden.)
- › Am Ende der Garzeit die Fleischreste von den Knochen zupfen und das nun sehr faserige und weiche Fleisch miteinander vermengen. Eventuell mit der Würzpaste, Salz und Pfeffer nachwürzen.



Inspirationen für Tacobeläge

- › Crema Avocado (Avocado, griechischer Joghurt, Limettensaft und frischer Knoblauch, fein püriert)
- › geriebener Käse
- › frischer Koriander, gezupft
- › Körnermais aus der Dose
- › Pico de Gallo: Tomaten, gewürfelt, mit Knoblauch, fein gewürfelten Zwiebeln, Korianderblättern und Limettensaft verfeinert
- › Paprika und Zwiebel, gemeinsam in der Pfanne geschmort
- › Limettenspalten
- › schwarze Bohnen
- › allerlei scharfe Saucen (Salsa di Jalapenos, Salsa di Habaneros, etc.)



Kurz vor dem Eröffnen der wilden Fiesta die Tortillas in einer Pfanne erwärmen. Wenn die Tortillas in ein Tuch eingeschlagen werden, bleiben sie schön warm. Einladend angerichtet in Buffetform baut sich nun jeder seinen Taco nach eigenem Geschmack. Traditionell bestehen Tacos aus Fleisch und 2 bis 3 weiteren Zutaten. Sie werden zusammengerollt und mit der Hand gegessen.

Buen provecho, Cazadores! Salud!

DAS AUKTIONS-SPEKTAKEL

AUF

AUCTRONIA



1.000

AUKTIONEN

IM FEBRUAR 2022

STARTPREIS

1€

Merkel Helix Speedster .308 Win.
mit Meopta 1-6x24

STARTPREIS

1€



VK € 2.999,-

Wärmebild-Vorsatzgerät Night Pearl SEER 50

STARTPREIS

1€



VK € 3.559,-

Wärmebildgerät Flir Scion OTM 366

STARTPREIS

1€



VK € 1.649,-

Match-Luftpistole Walther LP 500 Economy

STARTPREIS

1€



VK € 1.219,-