

# **Fajitas**

Mexiko-Guatemala-Abende im Februar 2004  
bei mir

FOTO  
noch nicht vorhanden

## **ZUTATEN für 4 Personen**

### **Marinade für das Rindfleisch**

- 225 ml Rinderbrühe
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- etwas Zucker (nach Belieben)

12-16 Weizentortillas

300g Rindersteak

300g Paprika

300g Zwiebeln

Öl zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Knoblauch, evtl. mexikanische

Würzmischung

zusätzlich: Guacamole, Salsa Mexicana, Sauerrahm,  
gewürfelte Tomaten, geriebener Käse, geschnittene  
Salatblätter

## **ZUBEREITUNG**

Alle Marinaden-Zutaten verrühren. Rindfleisch darin über Nacht im Kühlschrank marinieren. Vor dem Braten auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Fleisch mit Paprika und Zwiebeln anbraten. Garnitur in Schälchen füllen, Tortillas im Ofen erwärmen.