Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Beef-Fajitas mit Paprika und Zwiebeln

Ein Rezept von Beef-Fajitas mit Paprika und Zwiebeln, am 14.11.2026

Zutaten

3	Knoblauchzehen
8 EL	Olivenöl
1 EL	Tequila (nach Belieben)
	gemahlener Kreuzkümmel
2	rote Paprikaschoten
8	Tortillas (Fertigprodukt oder selbst gebacken)
2	Chilischoten
2 EL	Limettensaft
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
600 g	Rindfleisch zum Kurzbraten (z. B. Roastbeef oder Filet)
3	rote Zwiebeln
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Chilischoten halbieren, entkernen, waschen und mit dem Knoblauch fein hacken. Beides mit Olivenöl, Limettensaft, nach Belieben Tequila, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel verrühren.

2. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in nicht zu feine Streifen schneiden. In der Marinade wenden. Nach Belieben 2-3 Std. zugedeckt marinieren.

3. Die Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

4. Die Tortillas in der Mikrowelle oder im Backofen erwärmen. Alternativ die Tortillas nacheinander in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze einige Sekunden braten. Fertige Tortillas zugedeckt warm halten.

5. Eine breite, schwere Pfanne oder den Wok stark erhitzen. Das Fleisch portionsweise hineingeben und 1-2 Min. rundherum anbraten, salzen. Herausnehmen, dann die Paprika- und die Zwiebelstreifen in die Pfanne oder den Wok geben und bei etwas reduzierter Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten.

6. Das Fleisch wieder dazugeben, alles vermischen, abschmecken und sofort servieren. Die Tortillas dazu reichen, jeder macht seine Fajita selbst.