

## Rezept

# Hirschwraps

Ein Rezept von Hirschwraps, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> rote Paprika	<b>2</b> reife Tomaten
<b>1</b> kleine rote Chilischote	<b>2</b> Avocados
<b>1 Handvoll</b> Endiviensalat (ersatzweise Eisbergsalat)	<b>100 g</b> Bergkäse
<b>500 g</b> Hirschfleisch (Hals, Schulter oder Bauch)	<b>1 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>4</b> große, weiche Weizentortillas (Ø 30 cm)	<b>125 g</b> Schmand

### Außerdem

Fleischwolf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 37 g F, 42 g EW, 49 g KH

## Zubereitung

1. Die Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften klein würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln, den Stielansatz sowie die Kerne entfernen und die Viertel würfeln. Die Chilischote waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften sehr fein hacken.
2. Die Avocados der Länge nach mit einem Messer um den Kern herum halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und in Streifen schneiden. Den Salat waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Den Bergkäse reiben. Das Fleisch trocken tupfen, parieren, in grobe Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen.
3. Den Backofen auf 130° vorheizen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin bei großer Hitze unter Rühren anbraten, bis kein rohes Fleisch mehr zu sehen ist. Salzen und pfeffern. Die Paprika und die Hälfte der Tomaten dazugeben und ca. 5 Min. garen. Die Tortillas ca. 2 Min. im Backofen erwärmen und wieder herausnehmen.
4. Den Pfanneninhalt auf den Tortillas verteilen. Die übrigen Tomatenwürfel, die Avocadostreifen, Salat und geriebenen Käse darauf verteilen. Nach Wunsch und Geschmack Chili und Schmand hinzufügen. Die Tortillas seitlich einschlagen und von unten aufrollen.