

# Kochen mit Klaus

## Feurige Mexikanische Burritos (🌶️)

### Zutaten: (Für 6 Burritos)

- 250 g Rinderhack, Olivenöl, 50 g Schinkenwürfel, 3 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Ketchup,
- ½ grüne Paprika, 2 EL scharfe Paprikacreme, 1 EL Tomatenmark,
- 80 ml Rotwein, 1 Dose Chilibohnen, 1 Dose Mexiko-Gemüse,
- Petersilie, Oregano, Rosmarin, Eisbergsalat, Sour Creme, 1 P. Wraps

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Salat in Streifen schneiden. Mexikanisches Gemüse abgießen.



2. Schinken in Öl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten, Zwiebeln u. Paprika mitbraten. Knobi kurz mitbraten, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel u. Paprikapulver würzen. Paprikacreme u. Tomatenmark mitbraten, mit Wein u. Chilibohnen (mit Sauce) ablöschen u. aufkochen. Ketchup, Gemüse u Kräuter unterheben.



3. Wraps beidseitig mit etwas Wasser bestreichen u. nach kurz erwärmen, dann jeden Wrap mit Salat, Hack u. Sour Creme bekleckert belegen. Nach Belieben einrollen oder offen essen.



*Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!*

