



HUEVOS RANCHEROS

für 4 Portionen

ZUTATEN

100 ML	Rotweinessig
2	Lorbeerblätter
6	Pimentkörner
4	Gewürznelken
1	getrocknete rote Chili
	Zucker
	Meersalz
150 g	rote Zwiebel
2	getrocknete Ancho-Chilis
80 g	Speck
200 g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	rote Pfefferschote
3 EL	Olivenöl
600 g	Rinderfaschiertes
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Kreuzkümmel
2 Dosen	gehackte Tomaten (á 400 g)
1 EL	getrockneter Oregano
½ EL	getrockneter Majoran
½ TL	Cayennepfeffer
	Pfeffer aus der Mühle
400 g	Bohnen aus der Dose (zB Kidney)
400 g	Pinto-Bohnen
4-5	Eier
1	Avocado
100 g	Feta
10 Stiele	Koriander
Ev. Nach Belieben Tortilla-Fladen	

VOR- UND ZUBEREITUNG

1. Essig, Lorbeerblätter, Pimentkörner, Gewürznelken und getrocknete Chili in einem Topf erwärmen. 2 EL Zucker und ½ TL Salz zugeben und darin unter Rühren lösen, den Topf vom Herd ziehen. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zwiebel und den Essig-Sud in einer Schüssel mischen und mindestens 1-2 Stunden gekühlt marinieren.
2. Inzwischen Ancho-Chilis in lauwarmen Wasser 30 Minuten einweichen. Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pfefferschote putzen, waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Nach der Einweichzeit die Ancho-Chilis putzen, entkernen und würfeln.



3. Den Grill inkl. Gusseisenpfanne auf 290 °C vorheizen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Speck, Pfefferschote, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazu geben und krümelig braten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren 1-2 Minuten anrösten. Paprikapulver und Kreuzkümmel untermischen und mitrösten. Dann Tomaten, Ancho-Chilis, Oregano, Majoran und Cayennepfeffer zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Mischung geschlossen etwa 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen eventuell etwas Wasser angießen.
4. Die Grill Temperatur dann auf 200 °C reduzieren. Bohnen in einem Sieb abgießen, kalt waschen und abtropfen lassen. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit unter das Hackfleisch mischen.
5. Mithilfe eines Löffels 4 Mulden in die Sauce drücken. Die Eier aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen. Geschlossen weitere 10-12 Minuten grillen und die Eier stocken lassen.
6. Avocado halbieren, entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Feta zerbröseln. Eingelegte Zwiebel abtropfen lassen. Koriander waschen, trocknen und grob hacken.
7. Die Eier-Bohnen-Pfanne mit Avocado, marinierten Zwiebeln, Koriander und Feta belegt anrichten. Nach Belieben gegrillte Fladen dazu servieren.

Hilfsmittel:

Grill mit WEBER Gourmet BBQ
Gusspfanne

Grillen:

ca. 1 Stunde (plus Marinierzeit)

Grillmethode:

direkte mittlere und große Hitze (ca. 200-290 °C)

Schwierigkeit:

mittel