



Carnitas vom Schwein

mit Tomatensalsa auf warmen Tortillas



ca. 1,5h



3-4 Personen

Für „kleines Fleisch“ – so „Carnitas“ in der wörtlichen Übersetzung – wird das Schweinefleisch ganz gemächlich mit auserlesenen Gewürzen im Topf geschmort. Zeit, die sich lohnt: Das zarte Fleisch, das unwiderstehlich duftet, lässt sich anschließend herrlich in kleine Stücke zupfen und wird mit frischer Salsa auf warmen Tortillas serviert. Dazu noch der feine Gurkensalat mit Chipotleflocken und einem Spritzer Limette – mmh!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 4 Schweinenackensteaks
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-
Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Chipotle-
Chiliflocken
- 4 Tomaten
- 20g Koriander
- 1 große Gurke
- 2 Packungen Tortillas ²

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

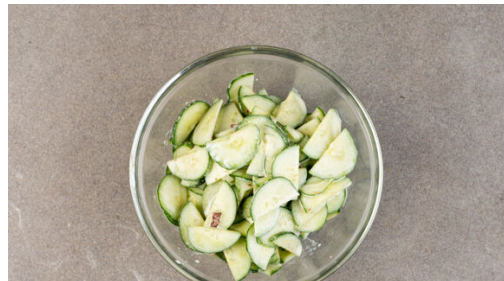
Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 754kcal, Fett 38.3g,
Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 36.8g



Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, dann **eine Zwiebel** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, die **andere Zwiebel** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen. Die **Limetten** und die **Orangen** halbieren und separat auspressen. Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils vierteln, dann mit je 1TL Salz und Pfeffer würzen.



Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **eingeweichten Chiliflocken** in ein feinmaschiges Sieb abgießen und mit dem **restlichen Limettensaft**, 4EL Mayonnaise und je ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



Die **Zwiebelspalten**, den **Knoblauch** und **2TL Gewürzmischung** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Fleisch** mit dem **Orangensaft**, der **½ der Chiliflocken**, **400ml Brühe** und 3EL Essig dazugeben, abgedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer bis niedriger Hitze 50–60Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich wenden.



Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen und in kleine Stücke zupfen oder schneiden. Den **Kochsud** durch ein Sieb gießen, die **Flüssigkeit** auffangen und in demselben Topf bei mittlerer Hitze 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist.



1TL Chiliflocken mit 6EL heißem Wasser verrühren und beiseitestellen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Tomaten**, den **Zwiebelwürfeln**, **2EL Limettensaft** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** vermengen.



8 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Das **Fleisch** in die Pfanne geben und mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Sauce** dazugeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Das **Fleisch** auf den **Tortillas** anrichten, mit der **Salsa** beträufeln und mit dem **Gurkensalat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning