



Carnitas vom Schwein

mit Tomatensalsa auf warmen Tortillas



ca. 1,5h



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Schweinenackensteaks
- 1 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 2 Tomaten
- 10g Koriander
- 1 Gurke
- 1 Packung Tortillas ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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

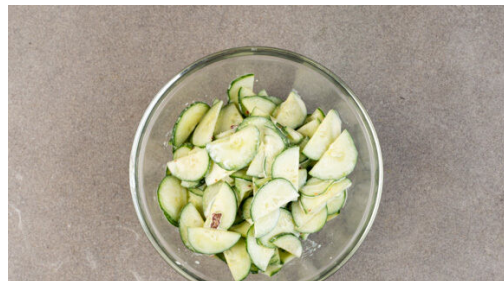
Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 38.4g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 37.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, dann **eine Hälfte** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen. Die **Limette** und die **Orange** halbieren und separat auspressen. Die **½ des Brühgewürzes** in 200ml heißem Wasser auflösen. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils vierteln, dann mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



4. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **eingeweichten Chiliflocken** in ein feinmaschiges Sieb abgießen und mit dem **restlichen Limettensaft**, 2EL Mayonnaise und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



2. Fleisch garen

Die **Zwiebelspalten**, den **Knoblauch** und **1TL Gewürzmischung** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Fleisch** mit dem **Orangensaft**, der **½ der Chiliflocken**, **200ml Brühe** und 1½EL Essig dazugeben, abgedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer bis niedriger Hitze 50-60Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich wenden.



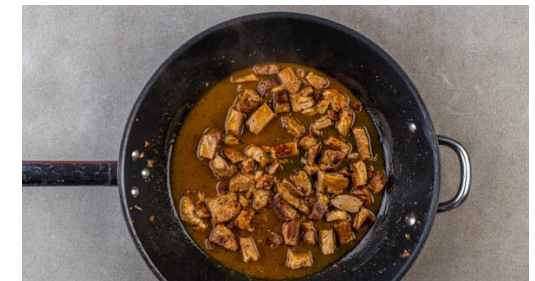
5. Sauce köcheln

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.



3. Salsa zubereiten

1 Prise Chiliflocken mit 3EL heißem Wasser verrühren und beiseitestellen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Tomaten**, den **Zwiebelwürfeln**, **1EL Limettensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

4 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Das **Fleisch** in die Pfanne geben und mit 1EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**