



## Winterspecial: Carnitas vom Schwein

mit Gurkensalat auf Minitortillas



ca. 1,5h



2 Personen

„Carnitas“ bedeutet so viel wie „kleines Fleisch“ und beschreibt in der mexikanischen Küche ein Gericht aus Schweinefleisch, das ganz gemächlich mit auserlesenen Gewürzen im Topf geschmort wird. Das Resultat? Zartes Fleisch, das herrlich aromatisch duftet und sich leicht in kleine Stücke zupfen lässt. Traditionellerweise serviert auf warmer Tortilla mit einer pikanten Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Koriander. Ein Genuss!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Schweinenackensteak
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 1 Tomate
- 10g Koriander
- 1 Gurke
- 1 Packung Minitortillas mit Mais 1

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise 3
- 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.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 936kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 33.8g



### 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 **Limetten** und die **Orange** halbieren und separat auspressen. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 200ml heißem Wasser auflösen. Das **Fleisch** trocken tupfen und vierteln, dann mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Salat zubereiten

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



### 2. Fleisch garen

Die **Zwiebelspalten**, den **Knoblauch**, **2TL Oregano** und **1TL Kreuzkümmel** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Fleisch** mit dem **Orangensaft**, der **1/2 der Chiliflocken**, **200ml Brühe** und 2EL 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 **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander** **samt Stängeln** grob schneiden und mit den **Tomaten**, den **gewürfelten Zwiebeln**, **1-2EL Limettensaft** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** vermengen.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **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.