

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Schweinefleisch in 3 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Bräter legen. Oregano, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben und vermengen. Vier Zwiebeln abziehen und vierteln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Stielansatz der Chilischote entfernen und diese in dünne Ringe schneiden. Die Orangen halbieren und auspressen. Zwiebeln, Knoblauch, Chilischeiben und Orangensaft in den Bräter geben, alles gut vermischen und das Fleisch mit geschlossenem Deckel 2 Stunden schmoren. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensud übergießen und alles verrühren. Sollte die Flüssigkeit nahezu verdampft sein, 100 ml warmes Wasser hinzufügen.

Nach 2 Stunden Schmorzeit den Deckel entfernen und die Carnitas eine weitere Stunde schmoren lassen. Weiterhin immer wieder Bratensud über das Fleisch geben. Die letzten 15 Minuten die Backofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und so die Oberfläche des Fleisches rösten. In dieser Zeit nicht mehr umrühren. Danach den Bräter aus dem Backofen nehmen und das Fleisch mit Hilfe von 2 Gabeln auseinanderzupfen. Den Backofen ausstellen und die Tortillas zum Erwärmen hineinlegen. Dabei die Backofentür leicht geöffnet lassen, z. B. mithilfe eines Kochlöffels.

Zum Ende der Garzeit die restlichen Zutaten verarbeiten. Dafür die Strauchtomaten halbieren, Kerne sowie Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Limetten achteln. Die Wurzeln von den Frühlingszwiebeln entfernen und die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Zum Servieren alle vorbereiteten Zutaten bereitstellen.

Und so kommt alles zusammen: Die Tortillas mit den Carnitas belegen und mit Tomatenwürfeln, Koriander, Frühlingszwiebelscheiben und roten Zwiebelwürfeln garnieren. Das Ganze mit etwas Limettensaft beträufeln und genießen.

ZUTATEN für 8 bis 10 Portionen

- 2200 g Schweinenackens oder -schulter am Stück
- 5 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Jalapenochilis
- 4 Saftorangen
- 3 EL Oregano, gerebelt
- 2 EL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL Salz
- 1 EL schwarzen Pfeffer, gemahlen
- 50 ml Olivenöl
- 600 g Strauchtomaten
- 80 g Koriander
- 5 Limetten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 32 - 40 kleine Mais- oder Weizentortillas

UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, Bräter, Zitruspresse