SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Pulled Pork Quesatacos

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 2 h 30 min

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 10 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg BIO Schweinenacken, küchenfertig

2 Esslöffel Gewürzmühle "Chili con Carne"

1 Große Zwiebel, geschält, grob geschnitten

3 Knoblauchzehen, geschält ganz

2 Esslöffel Pflanzenöl

500 ml Passierte Tomaten

1 Esslöffel Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Esslöffel Rohrzucker

50 ml Rotweinessig

Etwas Salz

12 Mais Tacos, weich (selbstgemacht/ gekauft)

250 g Oaxaca Käse/ fester Mozzarella, gezupft

Frischer Mais, blanchiert, vom Strunk geschnitten

1 Rote Zwiebel, feine Würfel/ Streifen

Koriander, grob geschnitten

Limetten-Spalten

Vorbereitung:

1. . . . wer möchte, kann das Fleisch für ein intensiveres Aroma vorher marinieren, dazu:

2. Schweinenacken in 3 dicke Scheiben schneiden, mit ca. 2 EL der „Chili con carne“ Gewürzmischung rundum einreiben und dann mit der grob geschnittenen Zwiebel und den Knoblauchzehen in einem ausreichend großen Beutel vakuumieren oder mehrfach fest in Frischhaltefolie einwickeln.

3. Jetzt für 24 Stunden marinieren ...oder wenn es schneller gehen soll, das Fleisch einfach nur 10 Minuten gewürzt ziehen lassen und gleich zubereiten.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen.

2. Fleisch aus dem Beutel nehmen.

3. Die marinierten Zwiebeln, Knoblauch zusammen mit den passierten Tomaten, 1 TL Salz und 1 EL „Chili con Carne“ Gewürz im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen.

4. Nun das Schweinefleisch salzen und im heißen Schmortopf mit etwas Öl rundum anbraten, dann aus dem Topf nehmen und warm stellen.

5. Im Bratfett das Tomatenmark anrösten, braunen Zucker zugeben, kurz mit dünsten und dann mit dem

Rotweinessig ablöschen.

6. Jetzt die Tomatensoße aufgießen, aufkochen, angebratenes Schweinefleisch einlegen, erneut aufkochen, Deckel auflegen und im Backofen bei 180°C etwa 1,5 - 2 Stunden schmoren. Nach etwa 30 Minuten die Hitze auf 150°C reduzieren.

7. Nun das Fleisch aus der Soße nehmen. Es sollte weich sein und sich leicht mit 2 Gabeln „zerzupfen“ lassen.

8. Soße bei Bedarf nachwürzen, zur Seite stellen und warm halten.

Zubereitung Quesatacos:

1. Eine schwere, am besten gußeiserne Pfanne, erhitzen. Nicht zu heiß, sonst verbrennt es!

2. Mais-Tacos in die Soße tauchen, in die Pfanne legen und dann zuerst mit Käse, dann etwas Fleisch und anschließend mit Maiskörnern, roten Zwiebelwürfeln und Koriander belegen.

3. Achtung! Nicht zu viel Belag, sonst wird es zu dick, denn:

4. Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, mit etwas Limettensaft beträufeln und zusammenklappen.

5. Zum Schluss den fertigen, heißen Taco nochmal in die Soße tauchen und genießen!

Tipp:

1. Fantastisch zum QUESATACO dippen: Unsere FRESH TOMATILLO & LIME SALSA

2. Es lohnt sich, eine größere Menge Fleisch zuzubereiten, denn das gegarte Fleisch und die Soße halten sich, wenn es nicht gleich aufgegessen wird, mehrere Tage im Kühlschrank und sind dann perfekt vorbereitet für PULLED PORK Burger, Wraps oder Sandwiches.

Tacos selber machen:

1. Dazu brauchst Du idealerweise eine Taco-Presse und wichtig: das richtige Maismehl, Harina Masa, nixtamalisiertes Maismehl. Das bedeutet die Maiskörner werden vor dem vermahlen in einer alkalischen Flüssigkeit getränkt, wie es die Azteken schon vor über 3000 Jahren gemacht haben. Bei der Zubereitung dann unbedingt nach der Zubereitungsanleitung des Hersteller vorgehen. Taco-Presse und Mehl bekommst Du einfach über spezielle Webshops. Den fertigen Teig dann zwischen Frischhaltefolie pressen, dann klebt nichts an. Anschließend in einer heißen Pfanne pro Seite etwa 30 Sekunden backen.

2. So vorbereitet und gut verpackt, halten sich die Tacos ein paar Tage im Kühlschrank.

3. Mit etwas Übung genießt Du den originalen Geschmack Mexikos!