

Rezept

Pulled Pork in Chilisaucе

Ein Rezept von Pulled Pork in Chilisaucе, am 03.06.2025

Zutaten

Für das Fleisch

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 kg Schweineschulter (ohne Knochen) | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 2 Lorbeerblätter |
| 1 TL Salz | |

Für die Sauce

- | | |
|--|---------------------------|
| 6 getrocknete Ancho-Chilischoten (mex. Laden oder online) | 1 Zwiebel |
| | 3 Knoblauchzehen |
| 1 TL getrockneter Oregano | ½ TL Kreuzkümmel |
| 1 TL Salz | 1/2 TL Pfeffer |
| 50 g Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz) | 4 EL Weißweinessig |

Außerdem

- | | |
|--|---|
| 16 Mais-Tortillas (15 cm Ø; mex. Laden oder online) | 2 Stängel Koriandergrün (nach Belieben) |
| | 250 g Salsa roja (nach Belieben; mex. Laden oder online) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal, 55 g F, 54 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Für das Fleisch die Schweineschulter in 2,5 × 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Fleisch, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Salz und 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Alles zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Den Deckel abnehmen und weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
2. Inzwischen für die Sauce die Chilischoten mit heißem Wasser übergießen und 15 Min. einweichen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Stielansätze der Chilischoten entfernen. Die Chilis, 200 ml Chili-Einweichwasser, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen. Das Püree durch ein Sieb passieren.

4. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Das Chilipüree kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zugedeckt ca. 30 Min. sehr weich köcheln lassen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit zwei Gabeln zerzupfen.
-
5. Die Tortillas in einer heißen Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten kurz erhitzen. Nach Belieben den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Tortillas jeweils mit etwas Pulled Pork belegen, nach Belieben mit Salsa roja beträufeln, mit Koriandergrün bestreuen, zusammenklappen und genießen.