

## Rezept

# Tacos nach Schäferart mit Ananas

Ein Rezept von Tacos nach Schäferart mit Ananas, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Marinade

- |                                                                     |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>4</b> getrocknete Guajillo-Chilischoten (mex. Laden oder online) | <b>1</b> Zwiebel                                   |
| <b>125 ml</b> Weißweinessig                                         | <b>3</b> Knoblauchzehen                            |
| <b>2</b> Nelken                                                     | <b>125 ml</b> Ananassaft (nach Belieben)           |
| <b>1 TL</b> getrockneter Oregano                                    | <b>30 g</b> Achiote-Paste (mex. Laden oder online) |
| <b>1 1/4 TL</b> Pfeffer                                             | <b>1 1/4 TL</b> Salz                               |

### Für die Tacos

- |                                                                |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>1 kg</b> fettarmes Schweinefleisch (z. B. Filet)            | <b>2</b> rote Zwiebeln                                           |
| <b>1</b> Ananas                                                | <b>2 EL</b> Öl                                                   |
| <b>4 Stängel</b> Koriandergrün                                 | <b>3</b> Limetten                                                |
| <b>16</b> Mais-Tortillas (ca. 15 cm Ø; mex. Laden oder online) | <b>250 g</b> Salsa roja (selbst gemacht, mex. Laden oder online) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal, 12 g F, 66 g EW, 107 g KH

## Zubereitung

1. Für die Marinade die Chilischoten waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Die Chilis in einem Topf mit Wasser bedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden. Chilis, Zwiebel, Knoblauch, Essig, Ananassaft (nach Belieben), Nelken, Achiote-Paste, Oregano, Salz und Pfeffer im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab zu einer feinen Marinade mixen.
3. Für die Tacos das Fleisch in 4 × 4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Marinade durch ein Sieb dazugießen und mit dem Fleisch mischen. Das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Std. (oder über Nacht) durchziehen lassen.
4. 1 Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Ananas schälen und längs vierteln. Den harten Mittelteil entfernen, zwei Viertel in Würfel schneiden und beiseitelegen. Die restliche Ananas in grobe Stücke schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch, Ananasstücke und Zwiebel darin ca. 20 Min. braten.

5. Inzwischen die übrige Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Limetten waschen und vierteln. Das Fleisch in Streifen schneiden.
- 
6. Die Tortillas nacheinander in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten kurz erhitzen. Fleisch, Zwiebel und Ananas-würfel daraufgeben und zusammenklappen. Die Tacos mit Zwiebelwürfeln, Koriander und der restlichen Ananas bestreuen. Mit den Limetten und Salsa roja servieren.