



Tacos mit Chipotle Pulled Pork aus dem Ofen und Guacamole

„Mexikanische Tacos treffen auf den nordamerikanischen Barbecue-Klassiker schlechthin: Pulled Pork. Man könnte von einem delikaten Fastfood-Rezept sprechen, doch ganz so schnell ist die Zubereitung in diesem Fall nicht. Aber Gut Ding will bekanntlich Weile haben und dieser Aufwand lohnt sich allemal. Denn das zarte Pulled Pork mit einer Note von Chipotle in Kombination mit Guacamole und Soft Tacos ist eine wahre Gaumenfreude.“ - Foodbarn



Vorbereitungszeit: 40 Minuten +
24 Stunden Marinierzeit + 4 Stunden Garzeit
Passt zu: Garnacha



Zutaten für 4 Portionen

PULLED PORK

2 kg	Schweinenacken, pariert mit Knochen	1 TL	Paprikapulver edelsüss
1 EL	Kreuzkümmel	2 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Oregano	3 TL	Chipotle Chilipulver
2 EL	Schwarzer Pfeffer	1	Grosse weisse Zwiebel
2 EL	Meersalz	1	Chipotleschote aus der Dose
3 TL	Rohrzucker	3 EL	Olivenöl
1 TL	Geräuchertes Paprikapulver	330 ml	Helles Bier
		300 ml	Apfelsaft

GUACAMOLE

3	Reife Hass-Avocados	1	Zweig frischer Koriander
1	Limette	1	Knoblauchzehe
1	Chili		Salz und Pfeffer
1/2	Rote Zwiebel		

TACOS

12	Kleine Soft Tacos	2	Tomaten
1	Rote Zwiebel	1	Bund Koriander

Zubereitung des Pulled Pork

1/5

Zuerst Kreuzkümmel, Oregano, schwarzen Pfeffer und Meersalz in einem Mörser zerkleinern. Dann Rohrzucker, geräuchertes Paprikapulver, das edelsüsse Paprikapulver, Knoblauchpulver und Chipotle Chilipulver hinzugeben und alles zu einem Dry Rub vermengen.

2/5

Das Fleisch grosszügig von allen Seiten mit dem Dry Rub einmassieren. Das Ganze für 24 Stunden kühl ruhen lassen.

3/5

Wenn das Fleisch lang genug geruht hat, die weisse Zwiebel abziehen und in Stücke schneiden. Chipotle Chili aus der Dose ebenfalls in Stücke schneiden. Olivenöl in einem Bratentopf erhitzen und Zwiebeln darin glasig anbraten. Chili hinzugeben. Dann mit Bier und Apfelsaft auffüllen und das marinierte Fleisch hineinlegen.

4/5

Den Deckel verschliessen und den Bratentopf bei 220 °C in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 20 Minuten die Hitze auf 150 °C reduzieren. Nach 90 Minuten den Deckel abnehmen und das Ganze für weitere 2,5 Stunden garen lassen. Dabei ca. alle 60 Minuten das Fleisch im Topf wenden. Nach ca. 4 Stunden mit einem Fleischthermometer überprüfen, ob das Fleisch im Inneren eine Temperatur von 80 bis 90 Grad erreicht hat. Sollte das der Fall →



Unser Wein-Tipp



Rotwein · Spanien · Garnacha

Viña Zorzal Garnacha ‚Malayeto‘ Navarra 2015

„It’s subtle, elegant and quite transparent, with a bright ruby color, a nose of red berries and spices and a sleek palate with marked flavors and a subdued minerality. A superb Garnacha for the price.“ - Luis Gutiérrez,
Robert Parker’s Wine Advocate

→ sein, ist das Fleisch gar. Hat man kein Thermometer zur Hand, kann man auch erkennen, ob das Fleisch gar ist, indem man prüft, ob es schon von allein zerfällt.

5/5

Das Fleisch aus dem Bratentopf nehmen und noch einmal 60 Minuten auf einem Teller oder Blech ziehen lassen. Zum Schluss mit zwei Gabeln zerrupfen und dabei nach und nach etwas Fleischsud beimischen, damit es schön saftig wird.

Zubereitung der Guacamole

1/2

Während das Fleisch zieht, die Avocados der Länge nach aufschneiden und das Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Dann in eine Schüssel geben. Limette auspressen und den Saft zu den Avocados geben. Mit einer Gabel zu einer Creme zerdrücken. Wenn die Konsistenz richtig ist, einen Avocadokern mit in die Schale legen; das verzögert die Oxidation und die Guacamole wird nicht so schnell braun.

2/2

Dann die Chili aufschneiden, von den Samen befreien und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und wie auch den Koriander fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und reiben. Schliesslich alles unter die Avocado-Limetten-Masse heben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Den Kern kurz vorm Servieren herausnehmen.

Zum Anrichten der Tacos

1/1

Zwiebel abziehen und in feine Stücke schneiden. Tomate ebenfalls in Stücke schneiden. Dann die Tacos auf Tellern auslegen und jeweils mit Pulled Pork, Guacamole, Zwiebeln und Tomaten belegen. Mit Korianderblättern garnieren.

Zu der kulinarischen Verschmelzung von Nord- und Mittelamerika passt ein cooler Garnacha aus dem spanischen Navarra, in Szene gesetzt von den jungen Überfliegern der Bodegas Viña Zorzal. ¡Que aproveche!

Guten Appetit!



Das ganze Rezept als Video finden Sie unter

www.foodbarn.com/essen/rezepte/tacos-mit-chipotle-pulled-pork