

Carnitas, Schweinebraten mexikanisch.

Erstellt von: auchwas

Kategorien: [Aus dem Backofen](#), [Braten](#), [Frühling](#), [Hauptspeise](#), [Herbst](#), [Kochen](#), [Amerika](#) > [Mexiko](#), [Silvester & Neujahr](#), [Sommer](#), [Winter](#)

Ein würziger Schweinebraten, der einfach nebenbei gemacht werden kann, für Gäste, für die Party mit mexikanischem Aroma. Dazu eine Guacamole, Maisfladen oder.....



Zutaten

- 1,5 kg Schweinschulter ohne Knochen
- 2 St. große Zwiebeln
- 1 1/2 EL Korianderkörner
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1 EL Meersalz
- 2 St. Chilischoten frisch.
- 1 EL brauner Zucker
- 2 St. Lorbeerblätter
- 1 l Gemüsebrühe
- 3 St. Knoblauchzehen



Schritt 1

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln.
In einem Topf/Bräter (der für das Fleisch paßt) mit 1 El Öl die Zwiebeln+ Knoblauch leicht bräunen. Das Schweinefleisch (ohne Knochen) einlegen und mit der Gemüsebrühe auffüllen, so das es bedeckt ist. Die 1/2 der Gewürze dazugeben und das ganze zum Kochen bringen, dann auf eine kleine Stufe stellen und 1,5 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch zwischendurch einmal wenden.

Schritt 2

Den Backofen auf 250° Ober-Unterhitze vorheizen.
Das abgetropfte Fleisch mit etwas Meersalz und etwas Gewürz bestreichen und auf einem Blech mit Rost, auf Stufe 1 Grill-Backofens 20-30 Minuten knusprig grillen.

Schritt 3

Den Sud pürieren und in der Zwischenzeit im offenen Topf/Bräter auf die Hälfte einkochen lassen (reduzieren)mit den restlichen Gewürzen abschmecken nach Geschmack.
Das Fleisch aufschneiden, quer zur Faser, die Soße separat reichen.
Je nach Geschmack, mit Salsa, Guacamole, Salat, Maisbrot, Kartoffeln, servieren.

Autor

auchwas

Anzahl Personen

4-6

Dauer

120 Min.

Zubereitungszeit

120 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

