

Carnitas Tostadas

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 8 Portionen

Carnitas Tostadas

2 kg Schweinenacken (in 5 cm große Stücke geschnitten)

4 Teelöffel Salz

2 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

2 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

1 Stück(e) Zwiebel groß (geschält und in Spalten geschnitten)

5 Zehe(n) Knoblauchzehen (geschält und zerdrückt)

1 Esslöffel Cholula Hot Sauce Original

80 ml Leverno Limetten-Fix

120 ml Orangensaft (frisch)

120 ml Cola

Tostadas:

16 Stück(e) Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

60 ml Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Stück(e) Avocado (mittelgroß)

Nach Belieben Zwiebel (gehackt)

Nach Belieben Tomate (gehackt)

Nach Belieben Knoblauch Sauce

Carnitas Tostadas

1.

Das Pflanzenöl in einem großen, schweren Topf erhitzen. Das Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Das Fleisch portionsweise rundherum kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch in den gleichen Topf geben und kurz anbraten. Oregano, Hot Sauce, Limettensaft, Orangensaft, Cola und Lorbeerblätter hinzufügen. Mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Topfboden lösen.

Das angebratene Fleisch zurück in den Topf geben und alles gut vermengen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Carnitas bei niedriger Hitze ca. 2,5–3,5 Stunden sanft schmoren lassen, bis das Fleisch sehr zart ist und sich leicht auseinanderzupfen lässt.

Lorbeerblätter entfernen. Das Fleisch aus der Flüssigkeit nehmen und mit zwei Gabeln zerpflücken. Überschüssiges Fett entfernen. Die geschmorten Zwiebeln sowie etwas von der Kochflüssigkeit (ca.

120–240 ml, je nach gewünschter Saftigkeit) unter das Fleisch mischen.

Für die Tostadas die Maistortillas in heißem Pflanzenöl portionsweise von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die knusprigen Tostadas mit zerdrückter Avocado bestreichen. Die Carnitas darauf verteilen und mit gehackter Zwiebel, Tomaten, cremiger Sauce, Chili-Crisp-Sauce und frischem Koriander toppen. Sofort servieren.