

TACOS AL PASTOR

REZEPT



ZUTATEN FÜR 8 TACOS:

- 800 G SCHWEINENACKEN
- 8 SOFT TACOS
- 1 ANANAS
- 1 LIMETTE
- 1/2 BUND KORIANDER
- 1 ROTE ZWIEBEL
- 4 EL SAUERRAHM

FÜR DIE MARINADE:

- 2 TOMATEN
- 2 ORANGEN
- 3 EL ACHIOTE-PASTE
- 2 EL APFELESSIG
- 3 EL BARRELBOMB MEXICAN STEAK SPICE

ZUBEREITUNG:

DEN SCHWEINENACKEN ZUNÄCHST DER LÄNGE ANCH VIERTELN UND IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN. DAS GESCHNITTENE FLEISCH IM ANSCHLUSS MIT LOCO TACO VATO, ORANGENSAFT, APFELESSIG UND ACHIOTE-PASTE MARINIEREN UND FÜR 2-3 STUNDEN KALT STELLEN. DIE ANANAS UND DIE ZWIEBEL IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. DIE ANANAS ZUSAMMEN MIT DEM FLEISCH AUF EINER GUSSPLATTE AUF DEM GRILL ODER IN EINER PFANNE MIT ETWAS PLANZENÖL KNUSPRIG GRILLEN. DIE SOFT TACOS KURZ IN EINER PFANNE ODER AUF DEM GRILL TORSTEN. DIE TACOS WERDEN NUN MIT DEM FLEISCH GEFÜLLT UND ANSCHLIEßEND MIT DEN GEHACKTEN ZWIEBELN, KORIANDER, SAUERRAHM GARNIERT. DIE LIMETTEN VIERTELN UND DIE TACOS MIT ETWAS FRISCHEM LIMETTENSAFT GENIEßEN!

viel Spaß beim Nachkochen!