

## Pommes mit mariniertem Carnitas und Salsa

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

3,75  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Personen

#### Für das marinierte Fleisch

500 g Schweineschulter  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
1 1/2 Teelöffel Salz und Pfeffer  
1 Esslöffel Paprikapulver  
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel  
2 Teelöffel Chiliflocken  
1 Teelöffel Oregano  
1/4 Teelöffel Cayennepfeffer  
1/2 Teelöffel getrockneter Knoblauch  
1/4 Teelöffel Zimt  
60 ml Tequila  
60 ml Orangensaft  
180 ml Wasser  
1 Teelöffel Chipotle Chilipulver  
2 Esslöffel Honig

#### Für die Salsa

1/2 Mango  
2 Knoblauchzehen  
1 Tomate  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 rote Chili  
1 Teelöffel Honig  
1 Esslöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer

#### Für die Pommes

800 g festkochende Kartoffeln  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Pfeffer  
1 Avocado als Topping

#### Für die Käse-Sauce

90 ml Milch  
90 ml Sahne  
60 g Frischkäse  
2 Esslöffel frischer Koriander  
150 g Cheddar

#### Besonderes Zubehör

Bratschale oder Dampfgarer

Pommes Deluxe lässt sich zu dieser Kombination nur sagen. Das lange Warten auf die marinierte Schweineschulter wird hinterher mit zarten Fleischstücken auf deinen krossen Pommes belohnt. Zum Dippen und als Extra obendrauf gibt's eine cremige Käse-Sauce und eine fruchtige Mango-Salsa.

- 1 -

Für die marinierte Schweineschulter Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Cayennepfeffer, Chiliflocken, getrockneten Knoblauch und Zimt in einer Schüssel vermischen. Das Fleisch von allen Seiten mit 1/3 der Gewürzmischung einreiben.

- 2 -

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Schweineschulter 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend in eine Bratschale legen und mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen. Wasser, Tequila, Orangensaft, Honig und Chipotle Chilipulver dazugeben

## Pommes mit mariniertem Carnitas und Salsa

und mit geschlossenem Deckel bei 175 °C für 3 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Bei Bedarf kannst du auch noch mehr Flüssigkeit hinzugeben. Danach mit 2 Gabeln die Schweineschulter in kleine Stücke zupfen. Fleisch warm halten.

- 3 -

Währenddessen für die Salsa Mango entlang des Kerns halbieren, schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate waschen, zunächst halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und die Hälften ebenfalls würfeln. Knoblauchzehen schälen, Chili entkernen und beides fein hacken. Zitrone auspressen. Die Salsa-Zutaten in eine kleine Schüssel füllen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Anschließend beiseite stellen.

- 4 -

Für die Pommes Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden. Danach mehrmals waschen, sodass die Stärke abgespült wird. Anschließend mit einem Küchentuch gut trocknen.

- 5 -

Pommes in eine Schüssel füllen und mit Olivenöl, Salz sowie Pfeffer vermengen. Danach so auf einem Backblech verteilen, dass sie sich nicht überlappen. Bei 200 °C 30 Minuten knusprig backen.

- 6 -

Inzwischen für die Käse-Sauce Cheddar reiben. Milch und Sahne in einem mittleren Topf zum Köcheln bringen. Anschließend Hitze reduzieren, Frischkäse sowie Cheddar hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.

- 7 -

Koriander waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen, hacken und in die Käsesauce einrühren. Avocado der Länge nach aufschneiden, Kern herauslösen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden.

- 8 -

Pommes auf Teller verteilen und mit dem marinierten

Schweinefleisch, der Salsa und den Avocadowürfeln toppen. Ein paar Kleckse Käse-Sauce darüber geben und genießen.