



## Maya-Gulasch / Cochinita Pibil

### Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Schweineschulter am Stück	Zimt
$\frac{1}{2}$ TL Essig	350 ml Orangensaft + 6 EL
Salz, Pfeffer	Orangensaft (zum Nachkippen)
3 Orangen	6 EL Limettensaft + 2 EL
100 g Annattosamenpaste (pasta de achiote)	1 Avocado
Rosenpaprika	Koriandergrün

### Zubereitung:

6 EL Orangensaft, Limettensaft und Essig vermengen. Mit den 350 ml Orangensaft sowie der Annattosamenpaste in einen Mixer geben und glatt pürrieren.

Etwas Rosenpaprika, Zimt, Pfeffer und Salz dazugeben Die Marinade über das Fleisch geben und gut vermengen. Dann nochmals pfeffern.

Mindestens 2 Stunden oder über Nacht marinieren.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Orangen halbieren und filetieren. Den Saft auffangen. Die Orangen mit dem Saft und das Fleisch mit der Marinade in einen Bräter geben.

Das Cochinita Pibil im Ofen 2-3 Stunden (oder bis es zart ist) schmoren.

Avocado halbieren, vom Kern befreien und in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Limettensaft einreiben und leicht salzen. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Das Maya-Gulasch mit den Avocadoscheiben und dem Koriander garnieren

### Tipp:

Wenn das Fleisch zu trocken wird, noch etwas Orangensaft angießen.

Das Cochinita Pibil schmeckt gut mit Reis, Nudeln oder Kartoffeln.