



Burritos mit Pulled Pork und Ananas-Salsa

Menge: 8 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit im Slowcooker: 3,5 bis 7 Stunden

Garzeit im Ofen: 6 Stunden

Marinierzeit: über Nacht

Schwierigkeitsgrad: 🍳 einfach

Zutaten:

24 Tortillas, glutenfrei (ein Rezept für glutenfreie Tortillas findest du [hier](#))

Für das Pulled Pork:

1,2 kg Schweinenackenbraten

150 ml Apfelsaft, Sekt oder

Weißwein

25 ml Essig

500 ml passierte Tomaten

2 EL Taco-Gewürz

Für den Rub:

2,5 EL Taco-Gewürz

1 EL braunen Zucker

Für die Ananas-Salsa:

700 g Ananas

2 Tomaten

60 g rote Zwiebel

20 g Koriandergrün

60 ml Limettensaft, frisch gepresst

4 Jalapeño

1 TL Salz

Zubereitung:

Für das Pulled Pork / Variante aus dem Slowcooker:

1. Die Zutaten für den Rub vermengen und den Schweinenackenbraten damit einreiben.
2. In einen verschließbaren Plastikbeutel geben und über Nacht marinieren.
3. Am nächsten Tag den Saft (oder Sekt oder Wein) mit dem Essig in den Einsatz des Slowcookers geben. Das Fleisch aus dem Plastikbeutel nehmen und dazu geben.
4. Den Slowcooker auf „high“ einstellen und 7 Stunden garen. Nach 3,5 Stunden einmal wenden. Das Fleisch sollte nach den 7 Stunden sehr weich sein.
5. Den Braten aus dem Slowcooker nehmen und in Alufolie einwickeln. 30 Minuten ruhen lassen.

6. Die passierten Tomaten mit ca. 200 ml Sud aus dem Slowcooker und 2 EL Taco-Gewürz in einem Topf vermengen. Alles einmal aufkochen und ein wenig einreduzieren lassen.

7. Nun das Fleisch mit zwei Gabeln auseinander zupfen und mit der Sauce vermengen.

Pulled Pork-Variante aus dem Ofen:

Schritt 1 & 2 im Rezept bleiben gleich.

Bei Schritt 3 das Fleisch in einen Bräter anstatt in den Slowcooker geben.

4. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Das Fleisch im offenen Bräter ca. 6 Stunden garen. Nach 3 Stunden einmal wenden. Das Fleisch sollte nach 6 Stunden sehr weich sein.

Bei Schritt 5 den Braten aus dem Bräter nehmen. Der Rest des Rezeptes bleibt gleich.

Für die Ananas-Salsa die Tomaten anritzen und kurz in kochendes Wasser legen. Nach dem Abkühlen die Tomaten enthäuten, entkernen und klein würfeln.

Ananas schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Jalapeños waschen, entkernen und fein hacken. Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

Jede Tortilla mit je 4 EL Pulled Pork und 3 EL Ananas-Salsa mittig belegen. Nun zwei gegenüberliegende Seiten darüber falten. Die dritte Seite wird ebenfalls eng über die Füllung geklappt und dann wird der Burrito aufgerollt.

Tipp:

Im Kühlschrank hält sich die Ananas-Salsa bis zu 3 Tagen.

Die Salsa schmeckt auch zu **Nachos** oder einfach als Dip mit Taco-Chips. Auch mit gegrilltem Fleisch oder auf einem Burger ist sie lecker.