

Pibil

Puerco Pibil oder auch Cochinita Pibil stammt von der mexikanischen Halbinsel Yucatán und ist ein Schweinebraten, der durch langsames Garen extrem zart wird. Seine Farbe und charakteristisches Aroma erhält das Fleisch durch Annatto (Orleanssamen), das schon bei den Maya als Würz- und Färbemittel sehr geschätzt wurde.

Verwendungs Empfehlung

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Schweinefleisch in Stücken ohne Knochen (Rippe / Lende / Bein).

100 g **Pibil Lol-Tun Kochsalsa***

1 rote Zwiebel (in Streifen schneiden und in Brantweinessig einlegen)

Nach Geschmack **Chiles Habaneros***

Salz nach Geschmack

*(bei uns erhältlich)

Zubereitung:

Das Schweinefleisch mit einem EL Salz in in einen Topf geben, ausreichend Wasser dazu geben, bis das Fleisch bedeckt ist und dann bei mittlerer Hitze garen. Schweinefleisch aus der Brühe holen und auskühlen lassen. Die Brühe aufbewahren. Fleisch mit den Fingern zerzupfen und beiseite stellen.

Die **Pibil Kochsalsa** mit einer halben Tasse Kochbrühe verdünnen und das Fleisch in dieser Marinade vorzugsweise über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch, einschließlich Marinade, in einem Römertopf, einem Schnellkochtopf oder im Wasserbad, ca 1 Stunde köcheln lassen, wichtig ist dass keine Flüssigkeit verloren geht.

Anschließend von der Hitze entfernen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit den Zwiebeln, gehackten **Habanero Chili** und Zitronen in Scheiben geschnitten servieren.

Pibil Cooking Paste 320g Glas
zum Würzen und Schärfer von Speisen
Artikel-Nr.: 300920

