

Schweinefleisch Al Pastor aus dem Schongarer

Genießen Sie wunderbar zartes Schweinefleisch in den süßen Säften einer frischen Ananas. Ein einfaches mexikanisches Rezept, das köstlich und überraschend einfach ist. Bedecken Sie die Zutaten mit Ananasschale während des Kochens, um das Schweinefleisch außergewöhnlich feucht zu halten. Die Vorbereitung dauert nur 15-20 Minuten. Feuchtes und zartes Schweinefleisch ist perfekt für Sandwiches oder Tacos.

Ergiebigkeit: Ungefähr sechs bis acht Portionen.

Zeitplanung: 15 bis 25 Minuten Vorbereitung und 8 bis 10 Stunden in den Schongarer geben. Wenn möglich, das Schweinefleisch zur Hälfte der Kochzeit umdrehen, um sicherzustellen, dass die Aromen beide Seiten des Schweinefleisch durchdringen.

| Zutaten | Menge | Gramm |
|--|-----------|-------|
| Schalotten, getrocknet | 1 EL | 6 |
| Koscheres Salz | 2 ½ EL | 15 |
| Oregano, getrocknet | 2 TL | 1,2 |
| Koriander, gemahlen | 1 TL | 02 |
| Kreuzkümmelsamen | 1 TL | 2 |
| Chipotle-Pulver, nach Geschmack | ½-1 TL | 4 |
| Ganze Ananas | 1 | 900 |
| Schweineschulter, halbiert | 3-4 Pfund | 1.500 |
| Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten | 2 | 12 |
| Guajillo oder New Mexico Chilischote, entkernt und in lange Streifen geschnitten | 1 | 5,6 |
| Küchenzwiebel, mittelgroß, in Scheiben geschnitten | 1 | 225 |
| Apfelessig | ¼ Tasse | 56 |

| Für Tacos | Menge | Gramm |
|----------------------------|---------|-------|
| Mais- oder Mehl-Tortillas | 12 | 238 |
| Korianderblätter, gehackt | 1 Tasse | 16 |
| Ganze Limetten, geviertelt | 2 | 200 |



Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie ein Metallkochtopf mit weniger als 20 cm Höhe, ca. 6 Liter Volumen, kurzen Griffen und Deckel. Bei einer Gesamthöhe von weniger als 20 cm Höhe kann der Topf während des Schongarprozesses in der Mitte des Gärautomaten stehen. Mehr Informationen zu verschiedenen Töpfen gibt es in der Rubrik '[Häufige Fragen](#)'.

Anmerkung: Es können auch die Originalmodelle des Klappgärautomaten und Schongarers (FP-101 und FP-201) verwendet werden. Stellen Sie den Gärautomaten auf 49 °C ein und setzen Sie den Kochtopf direkt auf die Heizplatte des Gärautomaten. Folgen Sie dem Rezept und überprüfen Sie die Innentemperatur des Schweinefleisches nach 9 Stunden. Die Fleischinnentemperatur sollte für zartes Schweinefleisch mindestens 90 °C betragen.

Gärautomaten vorbereiten: Die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärautomaten entfernen. Den Schongarmodus wählen und die Temperatur auf 90 °C einstellen.

Gewürze mit Schweinefleisch Kombinieren: Vermischen Sie die ersten sechs Zutaten in einer kleinen Schüssel zusammen. Legen Sie die beiden Schultern in den Topf mit der Fettseite nach unten und streuen Sie die Gewürzmischung gleichmäßig über das Fleisch.



Den Gärautomaten auf Schongarmodus und 90 °C einstellen.



Die Gewürze gleichmäßig auf jede Seite des Fleisches streuen.



Die obere und die untere Seite der Ananas entfernen und entsorgen.

Ananas vorbereiten: Ananas auf ein großes Schneidebrett legen. Entfernen Sie die Unter- und die Oberseite der Ananas und entsorgen Sie diese. Stellen Sie die Ananas aufrecht auf das Schneidebrett und schneiden Sie 5 oder 6 Streifen in der Länge nach unten rund um die Ananas, nur tief genug, um

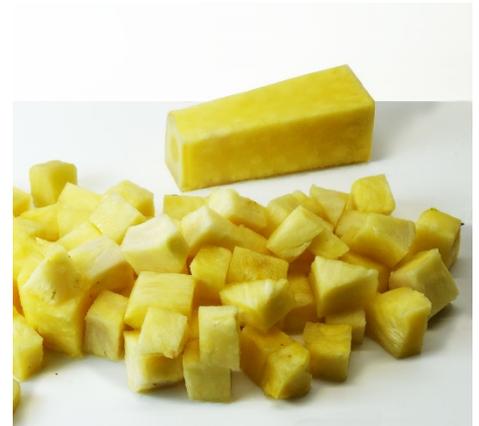
die meisten der inneren braunen Saatgutbedeckungen zu entfernen. Legen Sie diese Stücke beiseite für später. Nun die restliche Ananas in der Länge halbieren. Entfernen und entsorgen Sie den Strunk. Schneiden Sie die restlichen Ananasfrucht in 2,5 cm große Würfel.



Die Ober- und die Unterseite der Ananas entfernt.



Rinde in Scheiben geschnitten – diese für später aufbewahren.



Ananasfruchtfleisch vom Strunk entfernt und in Würfel geschnitten. Entsorge den Strunk.

Zutaten dazugeben: Stellen Sie die gewürfelte Ananas, Chilischote sowie Knoblauch- und Zwiebelscheiben über die Oberseite des Schweinefleisches im Topf. Fügen Sie den Apfelessig an den Seiten hinzu und achten Sie darauf, keine Gewürze vom Schweinefleisch zu waschen. Bedecken Sie alles mit der Ananasrinde mit den Ananasfleischseite nach unten.



Ananaswürfel und -rinde in den Topf legen.



Chili entkernt und in lange Streifen geschnitten.



Den Knoblauch mit einem Messer in Scheiben schneiden oder zerdrücken.

Zudecken und kochen lassen: Bedecken Sie den Topf und stellen Sie ihn direkt auf die Mitte der Aluminiumheizplatte. Setzen Sie den Deckel auf den Gärautomaten und stellen Sie sicher, dass die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärautomaten entfernt wurden. Schließen Sie den Gärautomaten und lassen Sie das Schweinefleisch 8 bis 10 Stunden kochen. Wenn möglich, das Schweinefleisch nach der Hälfte der Kochzeit umdrehen, um sicherzustellen, dass die Aromen beide Seiten des Schweinefleisch durchdringen. Nach 8 Stunden das Innere des Schweinefleischs mit einem Thermometer überprüfen. Kochen Sie es so lange, bis das Fleisch eine Temperatur von 90 °C erreicht. Das Ergebnis ist ein zartes und saftiges Schweinefleisch, das leicht zerfällt.

Anmerkung: Stellen Sie den Topf vorsichtig in die Mitte des Gärautomaten und vermeiden Sie ein Hin- und Herschieben des Topfes. Ein Verkratzen der Aluminiumoberfläche auf der Grundplatte des Gärautomaten wird die Funktion des Gärautomaten nicht beschädigen, nur sein Erscheinungsbild. Wenn Sie ein Blatt Aluminiumfolie auf die Grundplatte des Gärautomaten legen, schützt dies die Grundplatte vor Verschütten.



Bereit zum Schongaren.



Den Deckel auf den Topf setzen. Nach 8 bis 10 Stunden ist es fertig. Den Deckel des Gärautomaten schließen.



Servieren: Ananasrinde entsorgen. Schweinefleisch entnehmen und auf eine große Platte legen mit gekochten Zwiebeln und Ananas an der Seite. Ziehen Sie vorsichtig das Schweinefleisch auseinander und entfernen Sie die Fettstücke. Wenn gewünscht, mit Salzflöcken bestreuen. Servieren Sie es auf Mais-Tortillas mit Koriander und geviertelten Limetten.

Optional: Nach dem Entfernen von Fleisch, Zwiebeln und den Ananaswürfeln, die restliche Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel geben und sie im Kühlschrank abkühlen lassen. *Tipp: Die Brühe kann schneller gekühlt werden, indem Sie die Schüssel mit der Brühe in eine große Schüssel mit Eiswürfeln stellen.*

Wenn die Brühe kalt ist, wird das Fett aushärten. Das Fett von der Oberseite der Brühe entfernen und entsorgen. Köcheln Sie die Brühe, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert wurde, ca. 7 bis 10 Minuten. Fügen Sie das auseinanderzerfallene Schweinefleisch sowie die gekochten Ananasstücke in den Topf hinzu. Alles gut umrühren, um Anbrennen zu verhindern. Mit Reis servieren.



Serviert mit frischen grünen Bohnen.



Serviert auf einer Tortilla mit Reis, Tomatensauce und Rotkohl.



Serviert mit frischen Süßkirschtomaten.

