

Carne de Cocino En Abado (Eingelegtes Schweinefleisch)

Kategorien: Fleisch, Eingelegte, Eingemacht, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Schweinefleisch
2		Knoblauchknollen
1		Rote Pepperone
		Schwarzer Pfeffer
		Paprikapulver
		Speiseoel
		Essig
		Lorbeer
		Oregano
		Thymian
		Salz

Anleitung:

Wir schneiden das Fleisch in Stuecke und legen es in die wie folgt hergestellte Sauce ein:

Wir zerdruecken die Knoblauchzehen mit der Pfefferschote (die vorher in heissem Wasser eingeweicht wurde) und fuegen etwas Salz und schwarzen Pfeffer zu. Danach mischen wir einen TL Paprika, etwas Oregano, Lorbeer und Thymian unter und binden alles mit einem Schuss Oel und einem kleinen Glas Essig.

Das Fleisch muss ca. 12 Std. lang in dieser Sauce mariniert werden, danach wird es gebraten und kann serviert werden