

Schweinebrust Yucatán

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/schweinebrust-yucatan-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/schweinebrust-yucatan-glueck-teller)

ZUTATEN für 4 Personen:

1 kg Schweinebrust
4 Schoten Xcatic-Chili (oder andere scharfe Chili-Sorte)
4 Frühlingszwiebeln
6 Knoblauchzehen
30 cl flüssiger Honig
1 Ananas
Salz, Pfeffer
2 Avocado, in kleine Würfel geschnitten
10 Radieschen, in Streifen geschnitten
8 Tortillas

ZUBEREITUNG:

1. Schweinebrust in eine Auflaufform geben. Die übrigen Zutaten (in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln, ungeschälte Knoblauchzehen, in mittelgroße Stücke geschnittene Ananas) dazugeben und um die Schweinebrust herum anordnen. Mit Honig und ein wenig Wasser beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Im Backofen bei 300 °C ca. 3 Stunden lang garen.
3. Das Fleisch in regelmäßigen Abständen mit dem Saft aus der Auflaufform beträufeln.
4. Die Tortillas im Backofen erwärmen.
5. Zubereitung mit einigen Avocado-Würfeln und Radieschen-Streifen in eine Tortilla geben. Tortilla verschließen.