



© Céline de Cérou pour France Olive

# mediterrane tacos mit pulled pork

## huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.

### Für 4 Personen:

- 500 g Schweineschulter
- 3-4 EL **huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U.**
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Wasser oder Brühe
- 8 Maistortillas
- 1 Karotte, 1 rote Zwiebel (für die Pickles)
- 200 ml Apfelessig
- 4 TL Zucker
- 100 g griechischer Joghurt
- Saft einer halben Zitrone
- Rucola



Vorbereitung: 20 Minuten

Kochen: 3 Std

Garzeit: 6 Std

Für die Pickles das Gemüse in feine Streifen schneiden und mit Essig und Zucker vermengen. Über Nacht marinieren lassen. Das Schweinefleisch in 2 EL Olivenöl, Paprika, Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer 4 Stunden marinieren.

Das Fleisch abtropfen lassen, die Marinade aufbewahren. In einem Schmortopf mit etwas Olivenöl und einem Stückchen Butter rundum anbraten. Nach und nach die Marinade und die Brühe zugeben und bei 150 °C etwa 3 Stunden garen.

Das Schweinefleisch in Stücke zupfen.

Für die Sauce Joghurt, 1 EL Olivenöl, Zitronensaft, 1 EL vom Schmorsud, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette vermischen.

Die Tortillas erwärmen. Mit Schweinefleisch, den Pickles, Rucola und der Sauce füllen und mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U., mit seinen Aromen kandierter Oliven, schwarzen Oliven, Olivenbrei, Kakao, Champignons, gekochte Artischocke, Trüffel und Sauerteigbrot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Aix-en-Provence - olives mûrées g.U., Provence - olives mûrées g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.