

Cuban Sandwich

Unser Cuban Sandwich kommt mit authentischen Zutaten und wenn du magst, sogar mit selbst gemachtem Cuban-Bread, dem echten soften Sandwich-Baguette der Streetfood-Stände.

Zutaten

Für das Cuban Bread

- 300 Milliliter Wasser (lauwarm, etwa 35°)
- 10 Gramm Trockenhefe
- 500 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- 1 Esslöffel Zucker
- 25 Gramm Schweineschmalz
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Olivenöl

Für den marinierten Schweinebraten

- 2 Kilogramm Schweineschulter (ohne Knochen)
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Gemüsezwiebel
- Zesten einer Orange
- Zesten einer Zitrone
- 0,5 Bund frischer Oregano (oder 1 EL getrocknet)
- 0,5 Bund frische Minze
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel
- 4 frische grüne Jalapenos (oder 2 grüne Thaichilis oder 3 Serrano-Chili)
- 1 Teelöffel eingelegter grüner Pfeffer
- 1 Esslöffel Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 500 Milliliter Orangensaft, frisch gepresst
- 250 Milliliter Zitronensaft, frisch gepresst
- 250 Milliliter Hühnerbrühe
- 100 Gramm Olivenöl

Für vier Cuban Sandwichs

- 2 Cuban Breads (halbiert, oder Baguette-Brötchen)
- Butter (zum Bestreichen)
- Senf, mittelscharf (zum Bestreichen)
- 8 Scheiben Schinken
- 8 Scheiben kubanischer Schweinebraten (oder als Cuban Pulled Pork)
- 4 große Saure Gurken
- 8 Scheiben Schweizer Käse (oder jeweils 50 g geriebener Gruyere)

Zubereitung

1. Zunächst die Hefe im temperierten Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten mischen bis auf Öl und Schmalz. Nun das Hefewasser langsam unter Rühren in das Mehl mischen und zu einem Teig verkneten. Zuletzt Olivenöl und Schweineschmalz unterarbeiten. Den Teig in eine eingefettete Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
2. Arbeitsfläche mehlieren. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und halbieren. Die Hälften nun jeweils leicht platt klopfen und abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen.

Die Teiglinge zu einem flachen, runden Fladen formen und nach innen aufrollen, sodass eine Rolle von ca. 45 cm Länge entsteht. Auf Backpapier auf ein Backblech legen.

3. Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Auflaufform mit Wasser füllen und unten in den Ofen stellen. Die Baguettes mit etwas Wasser einpinseln und im Ofen etwa 10 Minuten dämpfen. Dann die Schale entfernen, Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Auf dem Rost komplett auskühlen lassen.
4. Während das Cuban Bread auskühlt, Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann alle anderen Zutaten in einem großen Mixer zu einer Mojo mixen. Das Fleisch in einer tiefen Schale oder einem großen Beutel mit der Mojo-Marinade übergießen, sodass es vollkommen bedeckt ist. Mindestens 2 Stunden gekühlt marinieren. Am besten über Nacht.
5. Das Fleisch im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten ohne Deckel schmoren, wenden und mit Deckel etwa 2 Stunden schmoren, dabei mindestens zweimal um 90 Grad drehen. Für Pulled Pork die Garzeit auf 3,5 Stunden erhöhen.
6. Fleisch aus dem Bräter auf einem großen Teller etwas auskühlen lassen. Die Sauce aus dem Bräter nehmen und durch ein feines Sieb in eine Schale füllen. Das geschnittene oder gepullte Fleisch in die Sauce legen bis zum Gebrauch.
7. Die ausgekühlten Baguettes halbieren und aufschneiden. Die eine Hälfte mit Butter, die andere mit Senf bestreichen. Gurken in feinen Streifen auf die eine Hälfte legen, darüber den zur Hälfte gefalteten Schinken. Nun den Schweizer Käse, darauf den Schweinebraten beziehungsweise Pulled Pork. Mit dem Deckel schließen.
8. Für den Ofen: Die belegten Cubans bei 180 Grad knusprig backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für den Grill: Die beste Variante geht ab auf den Grill. Hierzu die Cubans auch außen mit Butter bestreichen und bei etwa 190 Grad im Smoker mit Deckel 5 Minuten angrillen, dann wenden und offen weiter 2-3 Minuten grillen.