

REZEPT



**PULLED PORK
MIT KRAUTSALAT
& OFENKARTOFFELN**

BIO PULLED PORK RUB N° 733



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

6 BURGER

KOCHZEIT | 7-8 ST.

VORBEREITUNG | 30 MIN.

+ 12 Std. Marinierzeit

PULLED PORK

1,5 kg Schweineschulter
(mit Schwarte)

1/2 l Wasser

1/2 l Apfelsaft

50 g Salz

50 g Brauner Zucker

4,5 EL Bio Pulled Pork N°733

2 Lorbeerblätter

KRAUTSALAT

1/4 Weißkohl

1 Karotte

3 EL Griechischer Joghurt

1 TL Sojasauce

Saft von 1/2 Zitrone

1 TL Honig

Salz

BURGER

6 Burger Buns

Etwas Rucola

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

ZUBEREITUNG

1. Fleisch abwaschen, trocken tupfen. In einem gr. Topf Wasser, Apfelsaft, Salz, Zucker, 1,5 EL Pulled Pork Rub und Lorbeerblätter vermischen. Fleisch in die Marinade legen. Abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen, ca. 12 Std.

2. Am nächsten Tag Ofen auf 120°C vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtupfen, mit 2 EL Pulled Pork Rub einreiben. In einen gr. Bräter mit der Schwarte nach oben legen.

3. Ein Fleischthermometer in die dickste Stelle stechen. Marinade in einer Schale auf den Backofenboden stellen. Bräter ein Rost höher in den Ofen schieben. Fleisch ca. 6-7 Stunden schmoren, bis es eine Kerntemperatur von 90-95°C hat.

4. Nach 4 Stunden immer wieder etwas von dem ausgetretenen Fleischsaft über das Fleisch gießen. Ofen ausschalten, Fleisch in zwei Lagen Alufolie wickeln, 1 Std. im warmen Ofen ruhen lassen. 3 Schöpfkellen Fleischsaft beiseite stellen.

5. Für den Krautsalat: den harten Strunk vom Weißkohl entfernen, Blätter in dünne Streifen schneiden. Karotte schälen & raspeln. Beides in eine Schüssel geben. Joghurt mit Sojasauce, Zitronensaft, Honig, Salz vermischen. Dressing mit dem Salat vermischen und ziehen lassen.

6. Fleisch zurück in den Bräter geben und mit zwei Gabeln in Stücke rupfen. Fleischsaft mit 1 EL Pulled Pork Rub verrühren und mit dem Pulled Pork vermischen. Pulled Pork auf jeden Burger geben, mit Krautsalat & Rucola belegen.

Tipps - Dazu passen mit geräuchertem Paprikapulver gewürzte Kartoffelwedges aus dem Ofen.