

PULLED PORK MIT WEIHNACHTLICHEM ROTKOHL SALAT



GREVENSTEINER PULLED PORK MIT WEIHNACHTLICHEM ROTKOHLSALAT

ZUTATEN

2kg Schweinenacken oder
Schweineschulter ohne Knochen
500ml Barbecue Sauce
1-2 Flaschen Grevensteiner Landbier 0.5 l
150 - 200g fertiger Rub je nach persönlicher
Geschmacksnote
4 Zehen Knoblauch
4 rote Zwiebeln
1 TL Salz
1 TL braunen Zucker
1-2 TL Sonnenblumenöl (zum Anbraten)

1 Packung Burger Buns

Für die Pommes Frites:

2kg festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
Frittieröl

Für den Rotkohlsalat:

1 Rotkohl-Kopf
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
2 TL Sonnenblumenöl
1 TL Essig

Utensilien:

1 gusseiserner Schmortopf
Backofen
Fritteuse

ZUBEREITUNG

1. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten
2. Das Fleisch von allen Seiten mit Rub einreiben
(am besten Handschuhe anziehen)
3. Zwiebeln würfeln und anschwitzen
4. Mit 0,5 Liter Grevensteiner ablöschen und aufkochen
5. Fleisch in die Soße geben und nochmals mit
Grevensteiner übergießen
6. Den restlichen Rub mit den anderen Gewürzen der
Soße zugeben
7. 9-10 Stunden bei 120 Grad zugedeckt in den Ofen

In der Zwischenzeit: Pommes Frites

8. Kartoffeln schneiden, gründlich waschen und 30min
wässern, um die oberflächliche Stärke zu beseitigen.
9. Pommes trocken tupfen
10. Fritten in der Fritteuse bei ca. 200 Grad goldbraun
frittieren
11. Anschließend salzen und mit dem Burger servieren

Rotkohlsalat

12. Rotkohl für den Rotkohlsalat schneiden und
anschließend als Salat marinieren
13. 1Std. ziehen lassen
14. Anschließend auf dem Burger über dem Pulled Pork
garnieren

Anschließend

15. Den Topf/Bräter aus dem Ofen holen, abkühlen lassen.
Der Boden sollte 1/3 noch mit Marinade bedeckt sein
16. Fleisch auseinander zupfen und dabei mit der leckeren
Grevensteiner Landbier-Marinade vermengen.
17. Salat, Pulled Pork und Rotkohlsalat auf den Buns
anrichten
18. Burger mit den selbstgemachten Pommes servieren

Ein Grevensteiner Landbier passt einfach perfekt zu diesem
herzhaften Sauerländer Gericht.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: