

BBQ Pulled Pork Fries mit Krautsalat (für 4 Personen)

Zutaten:

Für das BBQ Pulled Pork:

1,5 kg Schweineschulter (Schweinefleisch), entbeint
1 große Zwiebel, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
250 ml BBQ-Sauce (nach Geschmack, selbstgemacht oder gekauft)
250 ml Hühnerbrühe
2 EL brauner Zucker
1 EL Senf
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Olivenöl

Für die Pommes Frites:

1 kg Kartoffeln (festkochend)
2-3 EL Olivenöl
Salz und Gewürze nach Geschmack (optional)

Für den Krautsalat:

500 g Weißkohl, fein gehobelt oder geschnitten
2 Karotten, geraspelt
2 EL frische Petersilie, gehackt
60 ml Mayonnaise
2 EL Apfelessig
1 EL Zucker
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

BBQ Pulled Pork vorbereiten:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Schweineschulter mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver und gemahlenem Kreuzkümmel würzen. In einem großen Bräter oder einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gewürzte Schweineschulter von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Kruste bildet. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Die BBQ-Sauce, Hühnerbrühe, braunen Zucker und Senf in den Bräter geben. Die Flüssigkeit sollte etwa bis zur Hälfte des Fleisches reichen. Den Bräter mit einem Deckel oder Aluminiumfolie abdecken und das Fleisch für etwa 3-4 Stunden im vorgeheizten Backofen schmoren lassen, bis es zart und leicht zerfallen ist. Das Pulled Pork aus dem Bräter nehmen und mit zwei Gabeln in Fasern zerreißen. Dabei die überschüssige Flüssigkeit abgießen, aber einen Teil davon für das Pulled Pork verwenden.

Pommes Frites zubereiten:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden, um Pommes Frites herzustellen. Die Pommes Frites in einer Schüssel mit Olivenöl und Gewürzen vermengen, um sie zu würzen. Die Pommes Frites auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 25-30 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind.

Krautsalat zubereiten:

Den gehobelten oder geschnittenen Weißkohl und die geraspelten Karotten in eine große Schüssel geben. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Die Dressing-Mischung über den Kohl und die Karotten gießen und gut vermengen, bis alles gut bedeckt ist. Den Krautsalat etwa 20-30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten.

BBQ Pulled Pork Fries zusammenstellen:

Die knusprigen Pommes Frites auf einem großen Teller oder einer Servierplatte anrichten. Das zarte Pulled Pork großzügig über die Pommes Frites verteilen. Den Krautsalat als Beilage neben den Pulled Pork Fries servieren.



apetito
catering