

**EDEKA**  
**KOCHSCHULE**  
  
**LECKER MIT LUTHER**

# PULLED BEEF-KEBAB

mit fruchtigem Chutney und feuriger Mayonnaise

  
**NEUE**  
 REZEPTE ZUM  
 SAMMELN

Leckereien zum  
 draußen Genießen



  
 Dirk Luther



# Pulled Beef-Kebab

mit fruchtigem Chutney und feuriger Mayonnaise

*Bitte achten Sie immer auf eine angemessene Größe des Bratgefäßes, da die Marinade bei einem zu großen Gefäß verdampfen kann.*

## ZUTATEN

### MANGO-CRANBERRY-CHUTNEY

100 g getrocknete Cranberries  
100 g getrocknete Aprikosen  
1 Zwiebel  
1 reife Mango  
1 rote Chilischote  
100 ml Apfelessig  
250 g Gelierzucker, 1:1

### CHILI-MAYONNAISE

2 Eigelbe  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
250 ml Rapsöl  
200 ml Tomatensaft, sirupartig einkochen  
1 rote Chilischote, sehr fein gehackt

### KEBAB

2 Pakete Gutfleisch Pulled Beef  
4 Pitabrote  
½ Kopf Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten  
2 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
1 Handvoll Radieschensprossen



**CHUTNEY** Getrocknete Cranberries grob hacken, Aprikosen, Zwiebel und Mango fein würfeln, Chili entkernen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Essig, 100 ml Wasser und Gelierzucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und dann 4 bis 5 Minuten weiterkochen. Vom Herd nehmen und kalt stellen.

**MAYONNAISE** Die Eigelbe mit einem Spritzer Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse pürieren. Vorsichtig das Öl bei laufendem Mixer nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Jetzt den eingekochten Tomatensaft und die gehackte Chilischote hinzufügen und nochmals abschmecken.

**KEBAB** Das Fleisch mit der Marinade aus dem Beutel nehmen und in eine Grillschale legen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 30 Minuten erhitzen. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln auseinanderziehen. Den entstandenen Bratensud vor dem Servieren über das Fleisch verteilen.

In die Pitabrote vorsichtig eine Tasche schneiden und die Brote auf dem Grill rösten. Innen mit Chili-Mayonnaise bestreichen. Fleisch, Salat und Zwiebeln miteinander vermengen und auf die Brote geben. Nun zusätzlich mit der Chili-Mayonnaise beträufeln, mit dem Mango-Chutney sowie den Radieschensprossen verfeinern und sofort servieren.

# Kotelett vom Schwein

mit BBQ-Rub und Senfkruste

*Dazu passt  
»Die Butter vom Luther«.*

## ZUTATEN

<b>FLEISCH</b>	1 TL gemahlener Kümmel
4 Schweinekoteletts à 250 g	1 EL gemahlener Kardamom
	1 EL Salz
<b>RUB</b>	2 EL gehackter frischer Salbei
2 EL gelbe Senfkörner	
1 EL schwarze Pfefferkörner	<b>SENFKRUSTE</b>
1 TL Ingwerpulver	2 Eiweiße
1 EL Knoblauchpulver	6 EL körniger Senf
1 EL Zwiebelpulver	2 EL feingeschnittener Salbei
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



**FLEISCH** Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Fettrand mehrmals einschneiden. Alle Zutaten für den Rub vermischen, die Koteletts damit bestreuen und 3 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Grill für direktes Grillen vorheizen. Die Koteletts über starker Hitze bei geschlossenem Deckel grillen. Die Garzeit beträgt ca. 12 bis 15 Minuten (Kerntemperatur 63 °C), zwischendurch wenden. Wenn sich Flammen bilden, das Fleisch kurz über indirekte Hitze legen.

**SENFKRUSTE** Die Eiweiße mit Hilfe eines Schneebesens verschlagen, Senf und Salbei unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Koteletts vom Grill nehmen, auf einer Seite mit der Senfpaste bestreichen und nochmals 5 Minuten bei geschlossenem Deckel über indirekter Hitze grillen. Achtung: Je weniger Sie das Fleisch bewegen, desto besser haftet die Senfkruste.

LEICHT | ca. 30 MIN. + 3 STD ZUM MARINIEREN | 4 PORTIONEN

*Als Rub bezeichnet man eine trockene Gewürzmischung zum Würzen von Grillfleisch. Der Rub wird trocken auf das Fleisch gegeben und vorsichtig »einmassiert«.*

