

EDEKA  
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

## PULLED PORK-STULLE

mit Rotkohl und Apfelschmand



Dirk Luther



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN.



4 PORTIONEN

## ZUTATEN

ROTKOHL  
¼ Rotkohl, in dünne Streifen geschnitten  
Saft von einer Orange  
1 EL Zucker  
½ TL gemahlener Kümmel  
1 EL Apfelessig  
Salz und Pfeffer  
1 EL Rapsöl

MAYONNAISE  
4 EL Mayonnaise  
1 EL Sojasauce  
1 EL Mirin (süßer Reiswein)  
1 Spritzer Limettensaft

APFELSCHMAND  
400 ml Apfelsaft  
etwas Honig  
200 ml Schmand

STULLE  
2 Pakete Gutfleisch Pulled Pork  
4 Scheiben Holzofenbrot  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
1 Apfel Breaburn  
2 Stangen Frühlingslauch, in feine Röllchen geschnitten  
1 Schale Gartenkresse  
Meerrettich, frisch gerieben

# Pulled Pork-Stulle

## mit Rotkohl und Apfelschmand



**ROTKOHL** Alle Zutaten miteinander vermischen und durch leichtes Kneten in den Kohl einarbeiten.

**MAYONNAISE** Alle Zutaten mit Hilfe eines Schneebesens zu einer homogenen Masse verrühren.

**APFELSCHMAND** Apfelsaft in einem Topf sirupartig einkochen, Honig zugeben und nochmals reduzieren. Abkühlen lassen und mit dem Schmand verrühren.

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

Brotscheiben auf dem Grill von beiden Seiten rösten. Danach die Innenseiten mit der frischen Knoblauchzehe einreiben und mit einem Brotmesser die Scheiben halbieren. Den Apfel grob raspeln. Die Brotscheiben mit der Mayonnaise bestreichen. Nacheinander mit Pulled Pork, Rotkohl, Frühlingszwiebeln, Apfel, Kresse, Meerrettich und Apfelschmand belegen, mit den anderen Scheiben abschließen und genießen.

Mein Tipp: Bevor man den Rotkohl knetet, Küchenhandschuhe anziehen, damit die Hände nicht rot werden.

**Gutfleisch**  
Pulled Pork



# Rippchen vom Grill

## mit Baked Beans

## ZUTATEN

RIPPCHEN  
1,2 kg Schälrippchen  
4 Zwiebeln  
6 Knoblauchzehen  
2 EL Kräuter der Provence  
1 EL Tomatenmark  
120 ml Weißwein  
6 EL Ketchup  
4 EL Sojasauce  
1 EL zerstoßener schwarzer Pfeffer  
2 EL geräuchertes Paprikapulver

BAKED BEANS  
250 g getrocknete weiße Bohnen (über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht)  
1 Zwiebel  
50 g getrocknete Tomaten  
4 EL Öl  
2 EL Paprikapulver  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
500 ml stückiges Tomatenragout  
1 l heller Geflügelfond

1 Lorbeerblatt  
1 Apfel  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
1 Spritzer Apfelessig  
2 EL Senf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



**RIPPCHEN** Die Rippchen in kochendem Wasser 90 Minuten garen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Sämtliche Zutaten für die Marinade verrühren. Die Rippchen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Rippchen in einer großen Schüssel mit der Marinade bedecken und 12 Stunden kalt stellen. Die Rippchen über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 15 bis 20 Minuten grillen. Regelmäßig wenden, bis sie rundherum kräftig gebräunt und karamellisiert sind. Wenn sich Flammen bilden, die Rippchen vorübergehend über indirekte Hitze legen.

**BAKED BEANS** Die Zwiebel und die getrockneten Tomaten würfeln und in einem großen Topf in heißem Öl glasig dünsten. Die weißen Bohnen abtropfen, hinzufügen und mit den Paprikapulvern bestäuben. Jetzt mit dem Tomatenragout sowie der Geflügelbrühe auffüllen, Lorbeerblatt dazulegen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 90 Minuten unter gelegentlichem Umrühren schmoren lassen. Den Deckel vom Topf nehmen, Apfel hinein reiben, Knoblauchwürfel zugeben und weitere 80 Minuten ohne Deckel auf dem Herd leise dicklich einköcheln lassen. Mit Apfelessig und Senf verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LEICHT | ca. 4 STD + 12 STD ZUM MARINIEREN | 4 PORTIONEN

