



PULLED PORK STRUDEL À LA LEUTASCHERHOF



38 Stunden inkl. ziehen lassen



1 Strudel



Hauptspeise

Beim Pulled Pork (auf Deutsch: „gezupftes Schweinefleisch“) gilt: Gutes braucht seine Zeit.

Das Warten wird aber mit butterzartem Fleisch und purem Genuss belohnt! Otto Wandl vom Biohotel Leutascherhof bereitet sein Pulled Pork mit der Methode des Sous-Vide, also „Vakuumgaren“, zu. Dies kann man zuhause entweder mit einem Dampfgarer tun oder auch ganz einfach im Wasserbad und einem Vakuumbbeutel.

ZUTATEN

Pulled Pork

- * ca. 1,5kg Schweinsschopf ohne Schwarte
- * Gewürzmischung:
Paprikapulver, Steinsalz und
Rauchsalz, Rohrzucker,
Senfpulver, Chili, Kreuzkümmel,
schwarzer Pfeffer, Knoblauch

Füllung

- * 50g Karotten
- * 50g Paprika
- * 50g Frühlingszwiebel
- * 50g Lauchstreifen
- * 50g getrocknete Tomaten
- * 50g Sprossen
- * 300g Pulled Pork
- * Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran,
Chilli, Gen Mai Su, Knoblauch

UND SO GEHT'S:

1. Als Erstes wird die Gewürzmischung zubereitet. Dazu Paprikapulver, Stein- und Rauchsalz, Rohrzucker, Senfpulver, Chili, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Knoblauch mischen und alles fein stoßen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, in den Vakuumbbeutel geben und verschließen. Nun im Wasserbad oder Dampfgarer bei 65 Grad ca. 36 Stunden ziehen lassen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und im Beutel auskühlen lassen. Beutel öffnen und den Saft auffangen.
2. Schließlich kommt das Fleisch noch einmal in den Ofen: Es wird bei ca. 250 Grad auf einem Gitter mit Tropfasse im Rohr ca. 20 Minuten gebacken, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Zwischendurch mit dem aufgefangenen Fleischsaft übergießen. Das Fleisch mit zwei Gabeln zerpfücken und mit etwas Fleischsaft vermischen.
3. Nachdem das Fleisch fertig ist, kann es mit dem Gemüse weitergehen. Dieses klein schneiden und in Rapskernöl kurz andünsten. Gewürze dazu geben, das klein gezupfte Fleisch unter das Gemüse mischen und mit etwas Fleischsaft abschmecken. Anschließend die Mischung in den Blätterteig geben. Nun noch 35 Minuten bei 180 Grad Heißluft im Ofen backen – und fertig ist der Strudel-Genuss!



OTTOS TIPP

Mit Barbecuesauce servieren, die passt ganz hervorragend zu diesem Strudel!