

**Kochstube**

**Pulled Pork Strudel á la Leutascherhof**

**REZEPT**

*Für 1 Strudel*

**ZUTATEN**

**Pulled Pork**

Schweinsschopf ohne Schwarte ca 1,5 kg

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

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Chilli, Gen Mai Su, Knoblauch

**ZUBEREITUNG**

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 Vakuumbeutel.

Als erstes wird die Gewürzmischung zubereitet. Dazu Paprikapulver, Steinsalz und Rauchsalz, Rohrzucker, Senfpulver, Chili, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Knoblauch mischen und alles fein stoßen. Anschließend das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, in den Vakuumbeutel geben und verschließen. Nun im Wasserbad oder Dampfgarer bei 65° ca 36 Stunden ziehen lassen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und im Beutel auskühlen lassen. Beutel öffnen und den Saft auffangen.

Schließlich kommt das Fleisch noch einmal in den Ofen: Es wird bei ca 250° auf einem Gitter mit Tropftasse im Rohr ca. 20 Minuten gebacken, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Zwischendurch mit dem aufgefangenem Fleischsaft übergießen. Das Fleisch mit zwei Gabeln zerpflücken und mit etwas Fleischsaft vermischen. So entsteht saftiges und zartes Pulled Pork.

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 und unter das Gemüse mischen und mit etwas Fleischsaft abschmecken. Anschließend die Mischung in den Blätterteig geben. Nun noch 35 Minuten bei 180 C° Heißluft im Ofen backen – und fertig ist der Strudel-Genuss!

*Ottos Tipp:* Mit Barbecuesauce servieren, die passt ganz hervorragend zu diesem Strudel!

***Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!***