



## **Pulled Pork im Brötchen mit Apfel-Mango-Brennnessel-Salat**

---

Wurde gegrillt vom Comedy-Duo Oropax

- 1 Stk. Schweinsschulterbraten
- 1 EL Cayenne-Pfeffer
- 2 EL Meersalz
- 1 EL Senfpulver
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Piment

Die Gewürze mischen und das Fleischstück damit einreiben.

Den Braten heiss angrillieren, danach bei indirekter Hitze (120-140 Grad) garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht hat. Den Braten in Alufolie ruhen lassen und danach mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

### **Sauce:**

- 1 Zwiebel, geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- 1 Karotte gewürfelt
- ¼ Stk. Knollensellerie, gewürfelt

Alles in 1 dl Olivenöl anbraten und dann ziehen lassen und dann mit 4 dl Apfelsaft und 1 dl Bier ablöschen.

Folgende Zutaten dazugeben:

- 2 EL Tomatenpüree
- ½ Chilischote
- 100 g Ketchup
- 2 EL Balsamico bianco
- 1x Salz und Pfeffer

Köcheln lassen, pürieren. Die Sauce mit dem gezupften Fleisch mischen.

Brötchen auf den Grill legen.

Toppings: Koriander-Mayo

- 1 Eigelb
- 1 TL Essig
- 150-200 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Gemahlener Koriander

Warme Brötchen auf der Seite aufschneiden und mit Fleisch inkl. Sauce füllen.

### **Apfel-Mango-Brennnessel-Salat:**

Alles grob schneiden (Menge nach Belieben) und mit Limettensaft, wenig Öl und Salz marinieren.