



Pulled Pork mit Ananas-Tomaten-Dip

Zutaten

Braten

2–2,5 kg Pulled Pork
Weißbrot in Scheiben
einige Blätter Feldsalat, gewaschen

Ananas-Tomaten-Dip

½ Ananas
1 Dose Cocktailtomaten
2 mittelgroße Tomaten
1–2 Chilischoten
2 rote Zwiebeln
3 EL brauner Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 110–130 °C Ober-/Unterhitze, vorheizen.

1 Stunde vor Beginn den Braten aus der Kühlung nehmen, er sollte Raumtemperatur haben.

Hat der Braten, nach ca. 6 Stunden eine Kerntemperatur von 90–95 °C, nimmt man ihn raus.

Den Braten auf einem Brett mit den Händen oder Gabeln auseinanderziehen und das Fleisch in kleine Stücke zupfen. Die Krustenstücke mit den anderen Fleischstücken leicht vermengen.

Für den Dip die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die rohen Tomaten und die geschälten Zwiebeln würfeln.

Die Chilischoten entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Die Dosentomaten mit Saft und die Zwiebeln hinzufügen. Alles verrühren, nach Geschmack die Chilischoten dazugeben und etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel füllen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss das Pulled Pork mit ein paar Feldsalat-Blättern und Ananas-Tomaten-Dip auf zwei Scheiben Weißbrot legen. Wer möchte, kombiniert alles noch mit einer Portion würzigem Krautsalat.