

Winzer-Rezepte aus Übersee

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

Pulled Pork mit Cole Slaw

& De Krans Chardonnay – wild ferment

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Schweinenacken
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL grobes Salz
1 Zweig frischer Rosmarin
1 Zweig frischer Thymian
3 Lorbeerblätter
125 ml Rotwein
BBQ Sauce
Toastbrot

Für den Cole Slaw (Krautsalat)

100 g Weißkohl
100 g Rotkohl
100 g Karotten
1 Zwiebel
1 EL Zitronensaft
Mayonnaise
½ TL Paprikagewürz
Zucker
Salz + schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Karotten, Zwiebeln, Weiß- und Rotkohl in feine Julienne-Streifen hobeln. Mayonnaise mit 1 EL Zitronensaft, ½ TL Paprikagewürz, Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und gut mit den Gemüsestreifen vermengen. Zur Seite stellen und durchziehen lassen.

Schweinenacken in einen großen Kochtopf legen und mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Rotwein, schwarze Pfefferkörner, Salz, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazu geben. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen bis das Fleisch gar ist, circa 1 Stunde. Parallel den Backofen auf 250° C vorheizen und Grillfunktion anstellen. Fleisch aus dem Kochtopf nehmen, in eine ofenfeste Form legen, mit der BBQ Sauce großzügig bestreichen und 15 Minuten im Ofen grillen. Fleisch etwas abkühlen lassen und mit einer Gabel fein zerrupfen. Pulled Pork auf einer getoasteten Brotscheibe aufschichten, mit Krautsalat sowie ein paar Gemüsestreifen garnieren.

Zum saftigen Pulled Pork harmoniert De Krans Chardonnay – wild ferment.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de