

PULLED PORK WRAP MIT ASIATISCHER FÜLLUNG

PULLED PORK WRAP MIT ASIATISCHER FÜLLUNG

Ich mag es gerne verschiedene Zutaten auf den Tisch zu stellen und zusammen mit meinen Gästen am Tisch das Essen „zusammen zubauen“. Das klappt wunderbar mit Burgern, oder einfach zum Raclette, es geht aber auch super mit Wraps. Als also Der kleine Mann Besuch von seinem Onkel bekommen hat habe ich schon morgens ein großes Stück Schweinenacken für mein Pulled Pork in den Ofen geschoben. Die restlichen Teile meiner Füllung habe ich dann Abends kurz vor dem Essen vorbereitet. Das kam dann alles in kleinen Schälchen auf den Tisch und so so konnte sich jeder nach Lust und Laune seinen Wrap füllen. Damit der Pulled Prok Wrap mit asiatischer Füllung für jeden die richtige Schärfe hat vermische ich das Fleisch erst einmal nur mit wenig Marinade und stelle den Rest extra auf den Tisch. Das könnt ihr aber natürlich so machen wie es euch am liebsten ist.



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN / 6 WRAPS:

600g Pulled Pork, zum Beispiel [nach diesem Rezept](#)

6 große Weizenmehltortillas

Für den Karottensalat:

4 Karotten

1 EL Sesam

2 EL Sesamöl

1/2 Zitrone

Salz

1 Bund Koriander (die Blätter)

Für die Tomaten-Gurken Salsa:

1 Salatgurke

250g Cocktailtomaten

1/2 Zitrone

Salz

Für die scharfe Marinade:

1/2 Zwiebel

1 rote Paprika

3 kleine rote Chilischoten

etwas Erdnussöl

50ml Sojasauce

1 EL Austernsauce

1 Bund Koriander (die Stängel)

Für das Dressing:

200g Creme fraîche

1 EL von der scharfen Marinade

1 TL Honig

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und von Hand oder in der Küchenmaschine* fein raspeln. Den Sesam in der Pfanne anrösten. Den Karottensalat mit Sesamöl und Zitronensaft anmachen. Den gerösteten

Sesam und etwas Salz dazu geben und die fein gehackten Korianderblätter untermengen.

Die Zwiebel, die Chilis und die Paprika fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Mit Sojasauce, Austernsauce und den Stängeln vom Koriander in den Mixer geben und zu einer scharfen Marinade vermischen.



Die Gurke waschen, längst vierteln und entkernen. In kleine Stücke würfeln und zusammen mit den klein gewürfelten Tomaten in ein ausreichend großes Sieb geben. Mit Salz vermengen und etwas abtropfen lassen. Den Salat kurz vor dem Servieren in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft abschmecken.



Die Creme fraîche mit einem Teelöffel Honig und einem Esslöffel scharfer Marinade verrühren.

Die restliche Marinade unter das Pulled Pork mischen und das Ganze bei 80°C im Ofen anwärmen.

Die Tortillas am Ende kurz mit in den Ofen legen. Ich lege vorerst für jeden eine Tortilla in den Ofen, die zweite Tortilla erst dann wenn sie gebraucht wird.



Alle Zutaten in passenden Schalen auf den Tisch stellen und nach Lust und Laune den Pulled Pork Wrap mit asiatischer Füllung befüllen.

Einrollen und restlos verputzen!



©katha-kocht.de