

PULLED PORK BROT MIT KHAKI-GURKEN TOPPING

PULLED PORK BROT MIT KHAKI-GURKEN TOPPING

Zorra hat einmal geschrieben „Pulled Pork – was für ein saugeiles Zeug“ und ich finde schöner kann man es kaum formulieren! Vor einiger Zeit wurde ja per Twitter synchron Pulled Pork geschmort und ich habe von meiner Version einige Portionen eingefroren. So kann man aus einem 10-Stunden Projekt mal eben eine schnelle Mahlzeit machen. In diesem Fall ein schnelles Abendbrot auf selbstgebackenem Brot – eben ein Pulled Pork Brot. Und um eine frische Note ins Spiel zu bringen wurde das Ganze dann noch mit Khaki und Gurke getoppt – saulecker kann ich da nur sagen...



Zutaten für 2 Personen:

3 Scheiben Brot

250g Pulled Pork

etwas Butter

3 EL süßer Senf (oder scharfer Senf, je nach Geschmack)

1 Khaki (alternativ passen auch Mango oder Apfel)

1/4 Salatgurke

1 milde, rote Chili

Pfeffer & Salz

2 TL fruchtiger Essig – z.B. Cranberry oder hier Kirsche-Mandel

2 TL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Das Brot in Scheiben schneiden und im Ofen einige Minuten knusprig backen. Das Pulled Pork bei mittlerer Hitze in der Pfanne erwärmen.



Die Khaki schälen, bei der Chili und der Gurke die Kerne entfernen. Die Chili sehr fein hacken, 2/3 der Khaki und die Gurke in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. Mit wenige Pfeffer und Salz würzen und mit Essig und Öl abschmecken.



Das Brot erst mit Butter und dann mit Senfbestreichen. Ich hatte hier etwas weniger Senf als oben angegeben und es hätte ruhig etwas mehr sein dürfen. Deshalb meine Empfehlung ruhig großzügig mit Senf bestreichen.



Das Fleisch auf dem Brot platzieren und mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Brote halbieren und das Khaki-Gurken Topping darauf verteilen.



Die restliche Khaki und etwas Gurke dekorativ aufschneiden und mit auf dem Teller anrichten. Das Pulled Pork Brot sofort servieren, damit das Fleisch noch warm ist.

Greift zu!

