



PULLED PORK
GASGRILL

REZEPT PULLED PORK OFENKARTOFFEL

Zutaten

- Pro Person 1 große oder 2 Kartoffeln mittlerer Größe, festkochend
- Olivenöl
- Kräutercreme (Sour Cream)
- Käse
- Frühlingszwiebeln
- Butter
- Fleisch (Schweineschulter oder Schweinenacken)

Zubereitung

1. Damit die Schale mit gegessen werden kann, solltest du als erstes die Kartoffel ordentlich putzen.

Tipp: Steche mit einem Messer oder alternativ mit einem Zahnstocher ein paar Mail in die Knolle. Das verkürzt die Garzeit. Schneide nun die Alufolie passend zur Größe der Kartoffel. Lege das Stück Alufolie auf die Arbeitsplatte und platziere die Kartoffel darauf. Als nächstes solltest du die Kartoffeln mit etwas Olivenöl einpinseln und sie im Anschluss in Alufolie einwickeln bzw. verschließen.

Tipp: Für das Grillrezept eignet sich besonders starke Alufolie, die übliche Folie kann aber auch doppelt umwickelt werden.

2. Je nach Größe benötigt eine Baked Potato etwa 45 Minuten bei 200° indirekter Hitze bis sie auf dem Grill völlig gar ist.

Tipp: Ob eine Kartoffel schon gar ist, kann mit einem Zahnstocher geprüft werden. Steche dazu mit dem Zahnstocher durch die Alufolie in die größte Kartoffel. Sobald der Zahnstocher ohne Widerstand in die Kartoffel eindringt, ist sie gar und kann vom Grill genommen werden. Gibt es allerdings noch größeren Widerstand oder fällt schon das Einstechen schwer, müssen die Kartoffeln noch weiter gegart werden.

3. Zum Anrichten die Folienkartoffel halbieren, aufklappen und ein Stück Butter auf die Hälften verteilen. Die Butter wird so schnell zerlaufen. Gebe im Anschluss etwas geriebenen Cheddar Käse, Fleisch, sowie einen Löffel Sour-Cream in die Baked Potatoe. Als Garnitur kommt am Ende noch etwas Frühlingszwiebel auf die Ofenkartoffel. Wer es gerne scharf mag, kann auch gehackte Jalapenos hinzugeben. In Kombination mit der Kräutercreme ist die Schärfe der Jalapenos aus meiner Sicht nicht so stark.

Tipp: Für eine schnellere Variante ist es zu empfehlen, die Kartoffeln vorzukochen. Auf diese Weise reduziert sich die Garzeit und die Kartoffeln werden eher zum gleichen Zeitpunkt mit dem Grillgut fertig. Auf dem Gasgrill werden die vorgekochten Kartoffeln dann in Alufolie und etwas Öl fertig gegart. Guten Appetit!

REZEPT KRÄUTERCREME (SOUR CREAM)

FÜR DIE OFENKARTOFFEL

Zutaten

Für ca. 6 Kartoffeln

- 250 g saure Sahne
- 250 g Schmand
- 1 kleine Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Bund Schnittlauch (fein gehackt)
- ½ Zitrone (unbehandelt/bio)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden.
2. Schmand und saure Sahne in eine Schale geben, Schnittlauch und Zwiebeln hinzufügen.
3. Ein Teil der Zitronenschale abreiben, anschließend kann die Zitrone nach Geschmack auspresst werden.
4. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Nach Belieben die Kräutercreme noch mit etwas Chili Pulver, Knoblauch, frisch gehackter Petersilie oder geriebener Gurke aufpeppen.