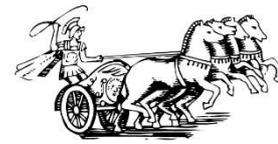


Pulled Pork vom Wildschwein mit Rieslingbirne und Coleslaw dazu Engehöller Bernstein „S“ Riesling fruchtig

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Dieses Rezept verbindet Wild aus heimischen Wäldern mit der Amerikanischen Art des „Low and slow“-Garens. Das Fleisch wird langsam und bei niedriger Temperatur gegart und wird dabei so mürbe, dass es anschließend in kleine Stücke gerupft (engl. to pull = ziehen/rupfen) werden kann. Pulled Pork zählt in Nordamerika zur sogenannten „Dreifaltigkeit“ des Barbecues. Klassisch bereitet man es im Smoker zu. Ich verwende stattdessen den Ofen.

Achtung: Für dieses Gericht das Zeitfenster großzügig planen und lieber Warmhalten, als die Ruhezeiten zu verkürzen.

Zuerst wird am Vortag das Fleisch mit dem Rub, also der Gewürzmischung, behandelt. Dafür Paprikapulver, Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer vermischen. Da in diesem Rezept die Zubereitung im Ofen stattfindet, nimmt man Rauchsatz um trotzdem etwas Rauchgeschmack in das Gericht zu bringen. Alternativ kann man auch einige Tropfen Flüssigrauch in den Senf rühren oder man verzichtet ganz auf das Raucharoma. Den Wildschweinerücken von allen Seiten mit dem Senf einstreichen und darüber den Rub verteilen und leicht festklopfen, sodass das ganze Fleisch mit den Gewürzen bedeckt ist. Den Rücken fest in Frischhaltefolie einpacken und für min. 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Am Tag der Zubereitung den Rücken frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen damit er die Zimmertemperatur annimmt, ca. 1 Stunde. Den Ofen auf ca. 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spätestens, wenn man den Wildschweinerücken aus dem Kühlschrank nimmt, sollte man den Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) zubereitet, da er etwa 4 Stunden ziehen muss. Noch besser schmeckt er, wenn er über Nacht ziehen konnte. Hierfür den Kohl, die Karotten und die Zwiebeln fein raspeln. Dann die Mayonnaise mit Honig, Senf, Buttermilch, Essig und dem Salz verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Das Dressing über das geraspelte Gemüse geben und gründlich, am besten mit den Händen, in einer großen Schüssel vermengen.

Den Apfelsaft und die Brühe mischen und in einen Bräter oder eine Auflaufform gießen. Den Braten aus der Folie nehmen. Im Gegensatz zum üblicherweise verwendeten Schweinenacken vom Hausschwein ist der Wildschweinerücken weniger durchwachsen. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, schlage ich es locker in Alufolie ein. Das Bratenthermometer so platzieren, dass man es gut von außen sehen kann und den Braten auf den Rost in die Mitte des Ofens legen. Den Bräter mit der Saftmischung darunter stellen, er sollte genauso groß wie der Braten sein, damit der austretende Fleischsaft aufgefangen wird. Wer eine Spritze zu Hause hat, sollte den Wildschweinerücken vorher auch noch mit der Saftmischung impfen, dann dementsprechend mehr Flüssigkeit verwenden. Den Braten so lange im Ofen lassen, bis er eine Kerntemperatur von ca. 90 °C hat. Das dauert bei meinem Ofen ca. 5,5 - 6 Std. Nach ca. 2,5 Std kann man den Braten immer wieder mal mit der Saftmischung aus dem Bräter begießen. Sollte diese zwischenzeitlich verdunstet sein, ein wenig Saft, Brühe oder Wasser nachgießen. Es kann passieren, dass die Hitze zwischen 70 °C und 80 °C Kerntemperatur eine Weile nicht steigt, vielleicht sogar wieder sinkt. Keine Panik, das kann vorkommen, also bitte nicht die Temperatur erhöhen, sondern geduldig bleiben, es geht gleich weiter.

Die Birne schälen, halbieren und entkernen. Den Riesling in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, den Honig unterrühren und die Birnenhälften solange darin garen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Ich lasse die Birne dann im Topf ziehen, bis ich anrichte.

Wenn das Pulled Pork die Kerntemperatur von ca. 90 °C erreicht hat, vorsichtig aus dem Ofen nehmen und in der Alufolie ca. 1 Std. ruhen lassen. Das ist wichtig für die richtige Konsistenz.

In der Zwischenzeit den Krautsalat aus dem Kühlschrank nehmen, damit er später nicht zu kalt ist, und den Ofen auf 200 °C einstellen und aufheizen. Jetzt gibt es verschiedene Möglichkeiten wie und womit man das Fleisch anrichten möchte. Ich habe die Burgervariante gewählt und habe dafür Briochebrötchen verwendet, die ich gekauft habe. Natürlich kann man die auch selber backen. Die fertigen Brötchen schneide ich auf und grille die Brötchenhälften kurz an, damit sie knusprig sind. Wenn man auf das Brötchen lieber verzichten möchte, empfehle ich als Beilage Kartoffelspalten aus dem Ofen. Dafür die Kartoffeln schälen (je nach Sorte und Alter nicht zwingend notwendig), in Spalten schneiden und mit etwas Öl auf ein Blech geben. Im Ofen bei 200 °C Umluft 20 bis 25 Min garen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und evtl. Paprikapulver würzen.

Während die Brötchen oder Kartoffeln im Ofen sind, die Saftmischung aus dem Bräter auskratzen und in einen kleinen Topf umfüllen. Kurz vor Ende der Ruhephase mit etwas Barbecuesauce vermischen und kurz aufkochen lassen. Das Pulled Pork mit 2 Gabeln auseinanderzupfen und mit der Soße vermischen.

Die Brötchenhälften mit etwas Coleslaw und dem Pulled Pork belegen. Nach Gusto noch etwas Barbecuesauce und geröstete Zwiebeln darauf geben. Als Topping mit schmalen Streifen von der Rieslingbirne und einem Klecks Preiselbeeren garnieren.

Perfekt wird diese „America meets Europe“ Kombination mit unserer fruchtigen Riesling Spätlese vom Engehöller Bernstein. Die Süße des Weins bildet einen tollen Kontrast zu dem herzhaften Fleisch und den feinen Raucharomen und die frische Rieslingsäure bringt Spannung an den Gaumen.

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Fleisch:

1 kg Wildscheintrücker
50 g Rieslingsenf
½ EL Rauchsatz
2 EL Paprikapulver
½ EL Cayennepfeffer oder Chilipulver
½ EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
½ EL brauner Zucker
¼ EL Kreuzkümmel gemahlen
250 ml Apfelsaft
250 ml Gemüsebrühe
Barbecuesauce

Für die Rieslingbirne:

1 Birne
150 - 200 ml Riesling
1 EL Honig

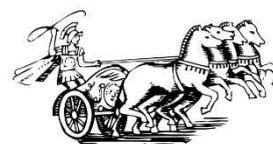
Für den Coleslaw:

750 g Weißkohl
2 mittelgroße Karotten
1 mittelgroße Zwiebel
125 g Mayonnaise
75 ml Buttermilch
1 EL Honig
½ TL Salz
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig
schwarzer Pfeffer

Als Beilage:

4 Briochebrötchen
oder
8 - 10 mittelgroße Kartoffeln

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL