



# SHREDDED PORK SANDWICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>20 g</b>	QimiQ Marinade
<b>80 ml</b>	Wasser
<b>3.6 g</b>	Salz
<b>450 g</b>	Schweinekamm
<b>27 g</b>	Culinary Masters Grillgewürze
<b>170 g</b>	Hamburgerweggli, gegrillt
<b>113 g</b>	Tomate(n), in Scheiben geschnitten
<b>100 g</b>	Blattsalat
<b>10 Stück</b>	Laugenbrötchen, halbiert

## FÜR DEN COLESLAW

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Salatmayonnaise [50 % Fett]
<b>100 g</b>	Saurer Halbrahm
	Salz und Pfeffer
	Zucker
<b>100 g</b>	Grünkohl, fein geschnitten
<b>100 g</b>	Rüebli, julienne
<b>100 g</b>	Äpfel, julienne
<b>100 g</b>	Stangensellerie, fein geschnitten
<b>50 g</b>	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
	Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Den Schweinekamm 40 Minuten tumbeln, das Culinary Masters BBQ Gewürz dazugeben und für weiter 5 Minuten tumbeln.
2. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
3. Smoker auf 150°C vorheizen. Das Fleisch für 15-20 Minuten räuchern, die Temperatur auf 80°C verringern und weitere 8 Stunden räuchern.
4. Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise, Sauerrahm und Essig dazugeben und gut vermischen. Gemüse untermischen und abschmecken.
5. Das Fleisch in kleine Stücke reißen. Salat und Tomatenscheiben auf den Laugenbrötchen verteilen, gefolgt von dem Fleisch und dem Coleslaw.
6. Mit BBQ Sauce servieren.