



# SHREDDED PORK SANDWICH



## QimiQ AVANTAGES

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



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**20 g** QimiQ Marinade

**80 ml** Eau

**3.6 g** Sel

**450 g** Schweinekamm

**27 g** Culinary Masters Grillgewürze

**170 g** Hamburger-Brötchen, gegrillt

**113 g** Tomate(s), coupé en tranches

**100 g**

**10 Stück** Laugenbrötchen, halbiert

## FÜR DEN COLESLAW

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Salatmayonnaise [50 % Fett]

**100 g** Demi-crème acidulée

Sel et poivre

Sucre

**100 g** Grünkohl, coupé fin

**100 g** Carotte(s),

**100 g** Pommés,

**100 g** Stangensellerie, coupé fin

**50 g** Oignon(s) de printemps, coupé fin

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Den Schweinekamm 40 Minuten tumblen, das Culinary Masters BBQ Gewürz dazugeben und für weitere 5 Minuten tumblen.
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.