



SHREDDED PORK SANDWICH



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

FÜR DEN COLESLAW

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Salatmayonnaise [50 % Fett]
100 g	Sauerrahm 15 % Fett
	Salz und Pfeffer
	Zucker
100 g	Grünkohl, fein geschnitten
100 g	Karotte(n),
100 g	Äpfel,
100 g	Stangensellerie, fein geschnitten
50 g	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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.