



SHREDDED PORK SANDWICH



QimiQ VANTAGGI

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



15

INGREDIENTI PER 10

20 g QimiQ Marinade

80 Aqua

3.6 g Sale

450 g

27 g

170 g ,

113 g Pomodoro (Pomodori),

100 g Lattuga

10 Stück ,

FÜR DEN COLESLAW

100 g QimiQ Classic,

100 g Maionese per l'insalata, 50 % di grassi

100 g Panna acida, 15 % di grassi

Sale i pepe

Zucchero

100 g Cavolo riccio,

100 g Carota (Carote),

100 g Mele,

100 g Sedano,

50 g Cipolletta,

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

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.