

REZEPTE DGM 2025



Pulled Schänfele mit Ananas-Creme



Fleisch:

- Schänfele (von z.B. DER SCHWARZWÄLDER) oder Kasseler-Nacken am Stück
- Rinder oder Kalbsbrühe
- Zwiebeln halbiert
- Ananassaft oder Apfelsaft



Zubereitung:

Das Fleisch für ca. 1,5 Stunden indirekt bei ca. 120 Grad smoken. Das fertig gesmoke Fleisch zusammen mit den Zwiebeln in einen Dutch Oven oder einen Topf mit Deckel geben und mit dem Saft (etwa ein Drittel des Topfes sollte mit Saft gefüllt sein) Deckel drauf und nun für ca. 2,5 Stunden indirekt bei ca. 150 Grad garen. Das fertige Fleisch aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen und zupfen. Mit einer BBQ Sauce nach Wahl (z.B. RAUCHIG-SÜSS VON THE BARBECUE SAUCE) vermengen und bis zum servieren warmstellen.



Ananas-Creme

- 6 Teile Mayonaise
- 2 Teile Ananas-Püree (siehe unten)
- Etwas Salz, Pfeffer, Curry und eine Prise Zucker

Für das Ananas-Püree frische Ananas kleinwürfeln und in etwas Rapsöl leicht anbraten, mit etwas Currypulver bestäuben. Den Saft zugeben und für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. In einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Abkühlen lassen.

Die Mayonaise mit dem Ananas-Püree vermischen und mit Salz, Pfeffer einer Prise Zucker und Curry nach eigenem Geschmack abschmecken.



Anrichten:

Burger Buns (z.B. Black Slider Buns von BEKAREI) erwärmen, bzw. auf der Schnittfläche einmal in etwas Butter auf einer Plancha oder Grillrost anrösten und mit dem heißen Pulled Schänfele/Kasseler und der Ananas-Creme servieren.

*Guten Appetit wünscht die
Napoleon Grillforce*

