

[pulled.sheep]

Burger vom gezupften Schaf mit BBQ Sauce und cremigem Blaukrautsalat

Für 4 Personen:

PulledSheep:

800g Schafschopf

Für Marinade

- Schluck Sojasauce
- etwas Paprikapulver
- etwas geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL. Öl
- Salz, Pfeffer
- Korianderkörner
- Senfkörner
- Schluck Ahornsirup
- Schluck Whiskey
- etwas Chili

Das Schaffleisch mit den Gewürzen für die Marinade einreiben und im Ofen bei 90 Grad ca. 6 Stunden, am besten über Nacht, garen. Das Fleisch zupfen und mit der BBQ Soße und dem Garsaft marinieren.

BBQ Sauce:

- 6 EL. Ketchup
- 300g Tomaten
- 1 Kleingeschnittene kleine Zwiebel oder Schalotte
- 2 Essl. Soja Sauce
- 1 TL. Honig / Ahornsirup
- etwas feingeschnittener Ingwer
- geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Chili

Zucker oder Honig in einem Topf karamellisieren und restl. Zutaten hinzugeben, weichkochen und fein mixen. Zum Schluss abschmecken.

Blaukrautsalat:

- ¼ Blaukraut
- Etwas Mayonnaise
- Etwas Sauerrahm
- 1EL. Apfelessig
- 2 EL. Traubenkernöl oder Rapsöl
- Salz, etwas Zucker
- Frisch geriebener Kren nach belieben

Das Blaukraut sehr fein schneiden, besser hobeln. In der Zwischenzeit die restl. Zutaten vermengen und alles gut abschmecken. Frischer Kren ist hier eine wahre Powerzutat! Nun das Blaukraut dazu geben. Am besten schon am Vortag zubereiten, so kann alles gut durchziehen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Röstzwiebel:

- 2 feingeschnittene Zwiebel
- etwas Maizena
- etwas Paprikapulver
- Salz

Die feingeschnittenen Zwiebel in einem Gefrierbeutel mit etwas Maizena und Paprikapulver schütteln und in tiefem Fett goldbraun ausbacken. Mit Salz würzen.

Burger Buns:

- 4 Burger Buns
- 2 EL Butter

In brauner Butter anbraten.

Zur Dekoration:

- Vogerlsalat
- feingeschnittene Radieschen

Anrichten:

Am besten alles zwischen einen Burger und guten Appetit! :-) Aber auch separat lässt sich dieses Gericht sehr gut zu Spatzeln oder Kartoffeln servieren und ist ein gelungener Auftakt in einen schönen Grillabend☺.

Storyboard:

PulledSheep

Fleisch Marinieren

- Zutaten siehe Rezept
- Alle Zutaten ins Fleisch kurz einmassieren
- Fleisch in Ofen bei 90 Grad ca. 6h, am besten über Nacht mit Deckel garen

BBQ Sauce:

- Zutaten siehe Rezept
- Kochen bis alles weich ist, mit Stabmixer mixen

Blaukrautsalat:

- Zutaten siehe Rezept
- Am besten ebenso am Vortag marinieren und durchziehen lassen.

Röstzwiebel:

Trick: Im Gefrierbeutel mit Maizena und Paprikapulver schütteln und im tiefen Fett Goldbraun ausbacken.

Fleisch zupfen, mit BBQ Sauce und dem eigenen Saft marinieren

Burger Bunsin brauner Butter kurz anbraten

Alles zusammen anrichten: Bun, Pulled Schaf, Blaukraut, geschnitte Radieschen, Röstzwiebel

Idee hinter dem Gericht: Pulled Beef, Pulled Porc ist zur Zeit beliebter denn je. Pulled Sheep (Schaf) ist eher unbekannt. Dabei eignet sich diese Technik perfekt um den Eigengeschmack des Schaffleisches in ein neues Licht zu rücken. Statt klassischem Weisskrautsalat (Coleslaw) machen wir dies mit Blaukraut und für die Schärfe arbeite ich mit einem Tick Kren. Heimischer Vogerlsalat und Radieschen dienen als Einlage und runden alles ab. Als Knusper gibt's Röstzwiebel obendrauf. Mahlzeit!

Untertitel Einleitung:

Küchenmeister Philipp Stohner

Ausbildungsleiter GenussWerkstatt WIFI Tirol
Kochweltmeister VKÖ Nationalteam 2018

