

Pulled Pork Sliders



Pulled Pork

>> für 24 Sliders

- 1850 g Schweineschulter ohne Knochen (ergibt 1150 g pulled pork)

Gewürze (mittelscharfes Rub):

- 2 gestr. EL feines Salz (20 g)
- 2 gestr. EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (6 g)
- 1 leicht gehäufter EL brauner Zucker (10 g)
- 2 gestr. TL gemahlener Koriander
- 1 gestr. TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
- 2 gestr. TL geräuchertes Paprikapulver (Pimentón picante ahumado)
- 2 gestr. TL Chipotle Chili Pulver (ersatzweise mehr Paprika)
- 2 gestr. TL Chili Powder (die gängige Gewürzmischung)

- 350 ml klare Gemüsesuppe (ersatzweise Wasser oder Bier)
- Außerdem: Bräter oder ofenfester Topf mit Deckel

1. Das Fleisch in ca. 8 Stücke schneiden. Die Gewürze gut vermengen. Das Fleisch gleichmäßig mit den Gewürzen bestreuen und diese kurz einmassieren. Das marinierte Fleisch in einer Schüssel mit Deckel oder in Frischhaltefolie gepackt am besten über Nacht ziehen lassen (mindestens jedoch 1 Stunde).
2. Das Fleisch im ofenfesten Topf mit etwas Öl bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten, bis es auf beiden Seiten braun ist, rund 2 ½ Minuten pro Seite. Da sich nicht das gesamte Fleisch in einen Topf ausgeht, entweder eine zusätzliche Pfanne verwenden oder hintereinander im ofenfesten Topf anbraten.

3. Das gesamte Fleisch im Topf mit Suppe aufgießen, aufkochen lassen und in den auf 160°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben. Ab 2 Stunden kontrollieren ob noch Flüssigkeit im Topf ist und ob das Fleisch durch ist. Das Fleisch für dieses Rezept war nach genau 3 Stunden im Ofen fertig. Die Flüssigkeit im Topf war bis auf bodenbedeckt eingekocht (ca 200 ml). Mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch fertig ist. Es soll sich sehr leicht teilen lassen, ja fast zerfallen.
4. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, kurz auskühlen lassen und mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Wer das Fleisch im Voraus zubereitet sollte es gleich am Kochtag zerteilen, das funktioniert mit Kühlschrank-kaltem Fleisch nur sehr mühsam. Den Bratensaft unbedingt aufheben.
5. Den Bratensaft kosten und wenn er geschmacklich zusagt mit dem zerstückelten Fleisch mischen (hier 200 ml). Das macht das Fleisch noch saftiger. Das Pulled Pork ist nun zur Verwendung bereit.

Slider Buns

Für 24 kleine Slider Buns

- 200 ml lauwarme Milch
- 7g Trockengerm oder 1/2 Würfel frischer Germ (21 g)
- 160 g Butter in Stücken (Raumtemperatur)
- 1 ½ gestr. EL (15 g) Kristallzucker
- 3 Eier (M)
- 600 g glattes Weizenmehl (W 700, Deutschland Type 550)
- 1 ½ gestr. TL (6 g) Salz

Außerdem:

- 1 Eigelb verquirlt mit 1 EL Milch zum Bestreichen
- 3 EL weiße Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Germ in der lauwarmen Milch auflösen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Eier nach und nach einrühren.
2. Die Germ-Milch, die Hälfte des Mehls und Salz hinzufügen und mit dem Mixer 1 Minute rühren. Das restliche Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten, anschließend den Teig direkt in der Rührschüssel oder auf einer leicht bemehlten, glatten Arbeitsfläche rund 5 Minuten kneten bis er glatt und seidig ist.
3. Den Teig bei warmer Raumtemperatur zugedeckt auf das doppelte Volumen gehen lassen (ca. 1 bis 1.5 Stunden, je nach Wärme).
4. Den Teig in 24 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Dafür die Ränder in die Mitte klappen, anschließend das Teigstück wenden, sodass die Naht unten ist und auf einer unbemehlten, glatten Arbeitsfläche rund wirken. Die Oberfläche wird dadurch glatt und erhält Spannung.
5. Die Brötchen mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ganz leicht flachdrücken. Die Brote nochmals rund 1/2 bis 1 Stunde gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind. Während des Gehenlassens entweder ganz leicht bemehlen und mit einem Geschirrtuch bedecken oder mit lauwarmen Wasser besprühen/bepinseln und nicht zugedeckt gehen lassen (ev. ein zweites Mal besprühen, falls sie austrocknen).
6. Die Buns mit der Dotter-Milch-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen (immer drei Brote bepinseln und gleich mit Sesam bestreuen, so hält er am besten).
7. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze rund 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auskühlen lassen.

8. Vor Verwendung halbieren und die Schnittflächen am besten antoasten. Für das Toasten mehrerer Sliders auf einmal eignet sich der Backofengrill.

BBQ Sauce

Für ca. 400 ml (reicht für leicht 24 Sliders)

- 1/2 mittlere Zwiebel (100 g), fein gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 leicht gehäufter TL scharfes, geräuchertes Paprikapulver (Pimentón picante ahumado; ersetzt liquid smoke)
 - 3/4 TL gemahlener Koriander
 - 2 EL Tomatenmark (30 g)
 - 3 EL Weißwein- oder Apfelessig
 - 400 ml passierte Tomaten
 - 2-3 EL brauner Zucker (hier: 3 EL, 30 g)
 - 1 ½ EL Worcestershire Sauce
 - 1 EL Dijon Senf (12 g)
 - 4 ½ EL (45 ml) frisch gepresster Orangensaft (ersatzweise Wasser)
 - Ca. 1/2 TL feines Salz
1. Die Zwiebeln in etwas Öl 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb anrösten. Knoblauch zugeben und 1 Minute anrösten (nicht bräunen).
 2. Paprikapulver, Koriander und Tomatenmark zugeben und 1 Minute unter Rühren anrösten.
 3. Mit Essig ablöschen und sofort passierte Tomaten, Zucker, Worcestershire Sauce, Senf, Orangensaft und Salz zugeben.
 4. Rund 10 Minuten einkochen lassen. Die Sauce sollte so dickflüssig wie Ketchup sein. Sie kann so wie sie ist (inklusive Zwiebeln), durch ein Sieb passiert oder püriert verwendet werden. Kühl lagern.

Ein Rezept für Coleslaw findet sich hier:

<http://derstandard.at/2000020939135/USA-EssBar-Cremiger-Coleslaw>

Für 24 Pulled Pork Sandwiches reicht die halbe Menge dieses Rezeptes aus. Weißkraut wurde hier mit Rotkraut ersetzt.

Anstatt des cremigen Coleslaws kann auch eine Variante mit klarem Dressing zubereitet werden – wie auf den Fotos von den fertigen Sliders zu sehen. Dafür 350 g Rotkraut und 80 g Karotten mit 1/2 TL Salz und 2 TL Zucker für 1 Minute kneten. Ein Dressing aus 4 EL Weißweinessig, 4 EL neutralem Öl, 2 TL Dijon Senf, 1 TL Honig, 1/2 TL Salz zubereiten. Gemüse und Dressing gut vermengen und 30 Minuten (oder länger) kühl stellen, bei Bedarf nachsalzen. Für die Zubereitung im Voraus siehe Einleitung Coleslaw-Beitrag.

Alle Zutaten für die Sliders bereitstellen: Pulled Pork (gemischt mit Bratensaft), Coleslaw, BBQ Sauce und halbierte, angetoastete Brioche Buns. Jedes Brot wird nun mit Pulled Pork, etwas Sauce und Coleslaw gefüllt.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 25. Jänner 2017)