



WRAPS

Wraps mit Pulled Pork gefüllt

ZUTATEN

Schweinefleisch nach Bedarf
(Nacken oder Schulter,
siehe dazu Tipp; ersatzweise
sehr weicher, mürber
Schweinsbraten)
Wraps nach dem Grundrezept
(s. S. 30)
Cole-Slaw-Salat für die
Garnitur

FÜR DAS RUB-GEWÜRZ (SIEHE TIPP)

300 g grobes Meersalz
100 g Brauner Zucker
50 g edelsüßes oder scharfes
Paprikapulver
50 g Knoblauchgranulat
50 g gemahlener Rosmarin (am
besten gefriergetrocknet)
1 Messerspitze Chilipulver

FÜR DIE MOP-SAUCE

300 ml Apfelmost
100 ml Apfelessig
200 ml Wasser
100 ml Whisky
50 ml Honig

FÜR DIE MARINADE

100 ml Ketchup
2 fein gehackte Zwiebeln
100 ml Rotweinessig
2 zerdrückte Knoblauchzehen
2 EL Senf
2 EL Brauner Zucker
1 TL Tabascosauce

ZUBEREITUNG

1 Zutaten für das RUB-GEWÜRZ miteinander vermengen, das Fleisch damit einreiben und den Rest in ein Einmachglas füllen. Fleisch in Frischhaltefolie einwickeln und 24 Stunden ziehen lassen. Dann auf den richtig vorbereiteten Wassermoker auflegen und langsam grillen, bis die Kerntemperatur 65–70 °C aufweist (= 1. Plateauphase).

2 Für die MOP-SAUCE alle Zutaten aufkochen und die Marinade mit einer Sprühflasche oder einem Pinsel dünn und gleichmäßig auf das Fleisch auftragen. In der 2. Plateauphase Fleisch ganz langsam auf 78–82 °C Kerntemperatur grillen. Währenddessen wiederholt mit der Mop-Sauce einstreichen. Hat das Fleisch 95 °C erreicht, vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ½–1 Stunde rasten lassen.

3 Inzwischen für die MARINADE alle Zutaten aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

4 Fleisch mit 2 Gabeln oder den Fingern auseinanderzupfen und mit der Marinade vermengen.

5 Wraps wie beschrieben backen. Wraps mit Fleisch belegen, straff einrollen und jeweils auf ein Stück Frischhaltefolie legen. Nochmals streng einrollen und dann wieder aus der Folie nehmen. Anrichten und nach Belieben mit Cole-Slaw-Salat servieren.

VORBEREITUNGSZEIT: Fleisch 24 Stunden marinieren, 14–20 Stunden langsam grillen

ZUBEREITUNGSZEIT: bei fertigem Braten und Wraps ca. 5 Minuten

TIPPS

Unter Pulled Pork versteht man Schweinefleisch, das mit einem so genannten „Rub“ mariniert und anschließend im Wassermoker bei 105–115 °C 14–20 Stunden langsam gegart wird. Am Ende soll das Fleisch so weich sein, dass man es auseinanderziehen kann (*to pull* = ziehen). Näheres finden Sie im Buch „Grillen mit Adi und Adi“.

Ersatzweise kann auch ganz langsam gebratener, butterweicher Schweinsbraten verwendet werden.

Übrig gebliebenes Pulled Pork lässt sich vakuumiert gut einfrieren.

Das Rub-Gewürz eignet sich auch zum Würzen von Schweinsbraten. Zum Glasieren von Fleisch kocht man es mit Bier, Ananas- oder Apfelsaft auf.



Blunzenpalatschinken

ZUTATEN

Pikanter Palatschinkenteig 1
(s. S. 26), oder anderer Teig
nach Wahl

300 g gute Blunzen
(Blutwurst)

1 Apfel

100 g Zwiebeln
frisch gehackter oder
getrockneter Majoran

2 EL Butter- oder
Schweineschmalz

50 g gehackte Walnüsse

Mehl

1 Erdapfel für die Garnitur

Schnittlauch oder Majoran
zum Garnieren

Öl

ZUBEREITUNG

- 1** Palatschinkenteig nach Anleitung vorbereiten und rasten lassen.
- 2** Inzwischen von der Blutwurst 4 etwa 1 cm starke Scheiben abschneiden, den Rest grob hacken. Die „Blunzenradeln“ in Mehl wenden und in etwas Öl knusprig braten. Herausheben und beiseitestellen.
- 3** Zwiebeln fein hacken, den Apfel würfelig schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne in Butter- oder Schweineschmalz anschwitzen, die gehackte Blutwurst zugeben und mitrösten. Apfelwürfel mit den Nüssen ebenfalls zugeben. Mit Majoran würzen und bei Bedarf noch zusätzlich nachsalzen. Durchrühren und zur Seite geben.
- 4** Backrohr auf 160 °C vorheizen.
- 5** Nun die Palatschinken backen, mit der Blunzenmasse füllen und jeweils straff zusammenrollen. In eine gefettete Form (oder auf ein Backblech) setzen und im heißen Backrohr etwa 3–5 Minuten backen.
- 6** Inzwischen den Erdapfel in kleine Würfel schneiden und diese in Öl knusprig frittieren. Herausheben und abtropfen lassen.
- 7** Palatschinken aus dem Backrohr nehmen und die Enden nach Belieben fassonieren (für eine bessere Optik wegschneiden). Palatschinken mit den knusprigen Blunzenradeln anrichten. Die frittierten Erdäpfelwürfel rundum gruppieren und mit Schnittlauch oder Majoran dekorieren.

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten für die Palatschinken

BACKZEIT: 3–5 Minuten backen

BACKROHRTEMPERATUR: 160 °C

Überbackene Wild-Crespelle



ZUTATEN

Pikanter Crêpeteig
(s. S. 29)

300 g faschiertes Wildfleisch
nach Wahl (gemischt oder
nur Wildschwein etc.)

100 g gehackte Zwiebeln
100 g Karotten
100 g Selleriewurzel
50 g Speck
Salz und Pfeffer

Prise gemahlener Wacholder
Fein gehackter Rosmarin
2 Lorbeerblätter
100 ml Rotwein
100 ml Orangensaft
50 g kalte Butter
abgeriebene Schale von
1 ungespritzten Orange
Öl und Butter

FÜR DIE SAUCE MORNAY

50 g Butter
50 g Mehl
1 fein gehackte
Knoblauchzehe
500 ml Milch
Salz
Muskatnuss
100 g fein geriebener Käse
(Gouda, Edamer oder
Parmesan)
1 Eidotter nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1** Zwiebeln, Wurzelwerk und Speck feinkwürfelig schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Faschierte sehr heiß und schnell rösten. Wieder herausnehmen und zur Seite geben.
- 2** Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und glasig anrösten. Karotten sowie Sellerie einmengen, mitrösten und zunächst nur mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und langsam den restlichen Rotwein zugießen. Fleisch wieder zugeben, mit sämtlichen Gewürzen aromatisieren und mit Orangensaft aufgießen.
- 3** Nun die Masse etwa 15 Minuten auf mittlerer Flamme einkochen. Vom Herd nehmen, die kalte Butter einrühren und mit Orangenschale abschmecken.
- 4** Inzwischen den Crêpe-Grundteig vorbereiten und 8 dünne Crêpes daraus backen.
- 5** Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- 6** Fertige Masse auf die aufgetriebenen Crêpes verteilen, ziemlich straff einrollen und die Röllchen nebeneinander in eine gut gebutterte Backform einordnen. Die vorbereitete Sauce Mornay über die Crespelle verteilen und im vorgeheizten Backrohr 10–12 Minuten überbacken.
- 7** Für die SAUCE MORNAY Butter schmelzen, Knoblauch kurz mitanschwitzen und mit Mehl stauben. Mit etwas Milch aufgießen, glattrühren, dann restliche Milch zugießen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren 10–15 Minuten zu einer dickflüssigen Masse einkochen. (Achtung: legt sich leicht an!) Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Abschließend den Käse einrühren. Für eine bessere Farbe nach Belieben noch ein Eidotter einrühren, die Sauce darf dabei aber nicht mehr kochen!

VORBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

BACKZEIT: 10–12 Minuten

BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C

TIPP

Besonders apart schmecken diese Crespelle, wenn sie auf Rotkrautsalat, der mit Ananas verfeinert wurde, angerichtet werden.