

Pulled-Pork-Panini

Zartes gegartes Schweinefleisch mit leichtem Sommer-Dip in knusprigem Ciabatta.

10 - 12 Portionen    aufwändig   bis 120 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- ½ EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 geh. EL Cayennepfeffer
- 2 - 2 ½ kg Schweinenacken (ohne Knochen)

Marinade:

- 1 Knoblauchzehe
- 20 g frischer Ingwer
- 200 g brauner Zucker
- 500 ml Bier
- 8 EL Worcestersoße
- 8 EL Sojasoße
- 2 TL Chilipulver
- 2 EL Balsamico-Essig

Dip:

- 1 ½ TL Senf, z. B. Dijon-Senf
- 150 g Dr. Oetker Crème légère
- 1 EL flüssiger Honig

Außerdem:

- 10 - 12 Ciabatta-Brötchen
- 3 rote Zwiebeln

Wie bereite ich ein köstliches Pulled-Pork-Panini zu?:

1 Vorbereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln und mit den Gewürzen vermengen. Das Fleisch trocken tupfen und damit einreiben. Fleisch in Frischhaltefolie oder in einem großen Gefrierbeutel luftdicht einwickeln und 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

2 Am nächsten Tag Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 110 °C

3 Marinade zubereiten:

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Das Ganze auf die Hälfte einkochen lassen.



④ **Zubereiten:**

Das Fleisch aus der Folie nehmen und auf dem Rost in den Backofen schieben, darunter ein Backblech schieben. An der dicksten Stelle des Fleisches ein Fleischthermometer einstecken, um die Kerntemperatur zu messen. **Nach 3 Std.** zum ersten Mal das Fleisch mit der Marinade bepinseln. Danach in Stundenabständen bepinseln, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90°C hat (etwa 12 Std.).

Einschub: Mitte

- ⑤ Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen etwa 1 Std. ruhen lassen. Ciabatta-Brötchen evtl. aufbacken und waagrecht halbieren.

⑥ **Dip zubereiten:**

Alle Zutaten verrühren und die unteren Ciabattahälften damit bestreichen.

- ⑦ Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und Ciabatta damit belegen. Fleisch mit Hilfe von 2 Gabeln in einzelne Fasern zerlegen und die Ciabatta-Brötchen damit füllen. Restlichen Dip gleichmäßig verteilen und Brötchendeckel auflegen. Servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu Pulled-Pork-Panini passt gut ein [Coleslaw-Salat](#).
- Bei diesem Gericht bietet es sich an, das Fleisch in einem Smoker zuzubereiten.

