

Pulled-Pork-Auflauf mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen:

550 g Pulled Pork	2 große Zwiebeln	1 kg Backkartoffeln
150 g Sellerie	3 Karotten	200 g Schmand
20 g Schnittlauch	50 g Butter	Muskat, Salz, Pfeffer

Pulled Pork entsprechend den Hinweisen (Verpackung) auf dem Grill oder im Backofen zubereiten. (Wegen des hohen Aufwandes ist eine Selbst-Herstellung wenig zu empfehlen; falls doch siehe das Rezept 'Pulled Pork (Zupf-Schweine-Braten) aus dem Ofen'.)

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, in einer heißen Pfanne mit Öl braten, bis sie glasig und leicht gebräunt sind.

Kartoffeln, Sellerie und Karotten schneiden und in ungesalzenem Wasser weich kochen. Wasser abgießen und Gemüse pürieren. Butter, Schmand, gehackten Schnittlauch, Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Püree in eine gefettete feuerfeste Form geben, das Pulled Pork und die gebräunten Zwiebelringe darauf verteilen und 25-30 Min bei 150°C backen. Mit gehackter Petersilie und Schnittlauch verzieren.

NN am 04. April 2017