

# PULLED PORK HOT DOGS MIT BBQ-SOSSE, Cheddar, eingelegten Zwiebelringen und Karottensalat

## IDEE DES MONATS

Eine Idee raffinierter,  
saisonaler, besonderer.  
Guten Appetit mit unserem BBQ-Special.

**BBQ  
Special**



Pulled Pork



afri cola®



geriebener Cheddar



Karotte



rote Zwiebel



Mayonnaise



grüner Chili



Tomatenmark



Sojasoße



Rauchiges Gewürz



Knoblauchzehe



Hot-Dog-Brötchen

40 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Heute gibt es Hot Dogs, und zwar eine **Idee grilliger!** Unsere **Idee des Monats** bringt alles mit: intensiven Geschmack, viel Soße und eine Zubereitung, die auch auf dem Herd, aber am besten natürlich auf dem Grill gelingt. Denn dort erhält das auf Niedrigtemperatur saftig vorgegarte Pulled Pork seine finalen krossen Röstaromen. Aufs Brötchen getürmt und mit eingelegten Zwiebelringen, frischem Karottensalat und rauchiger BBQ-Soße veredelt – dieser Hot Dog lässt wirklich niemanden kalt.

Wasche das **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **2 kleine Töpfe**, eine **Gemüsereibe**, eine **Knoblauchpresse** und eine **Auflaufform**.



## 1 PULLED PORK BACKEN

Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.

**Pulled Pork** in eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen für 20 – 25 Min. knusprig backen.

In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.

★ **TIPP:** Du kannst das Fleisch auch auf dem Grill zubereiten, dafür das Fleisch (und die Brötchen) nach der Vorbereitung des Karottensalats grillen.



## 4 KAROTTENSALAT VORBEREITEN

**Karotten** schälen und grob in eine große Schüssel raspeln. **Grünen Chili** längs halbieren, entkernen, **Chilihälften** (**scharf!**) fein hacken und nach Belieben zur geriebenen **Karotte** geben. **Mayonnaise** unterrühren und **Karottensalat** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Hot-Dog-Brötchen** auf einen Gitterrost geben und während der letzten 3 – 4 Min. der Pulled Pork-Backzeit im Backofen aufbacken.



## 2 FÜR DIE BBQ-SOSSE

In einem kleinen Topf **afri cola®** auf mittlerer Stufe erhitzen, bis nur noch **ein Drittel** vorhanden ist. **Knoblauch** abziehen. **Tomatenmark**, **rauchiges Gewürz** und **Sojasaße** in die **Reduktion** einrühren. **Knoblauch** hinzupressen und **BBQ-Soße** bei mittlerer Hitze für 3 – 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und abkühlen lassen.

★ **TIPP:** Die restliche **afri cola®** dient Deiner Erfrischung!



## 5 FLEISCH ZUPFEN

**Pulled Pork** nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen und mithilfe zweier Gabeln auseinander zupfen.

In einer großen Schüssel gezupftes **Fleisch** mit einem **Drittel** der **BBQ-Soße** vermengen.



## 3 ZWIEBELN EINLEGEN

**Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und **Zwiebelhälften** in feine Streifen schneiden.

In einem weiteren kleinen Topf **Weißweinessig\***, **warmes Wasser\***, **Zucker\*** und **Salz\*** verrühren und aufkochen lassen.

Topf vom Herd nehmen, **Zwiebelstreifen** zugeben und für 10 Min. ziehen lassen.

Anschließend Flüssigkeit abgießen.



## 6 ANRICHTEN

**Hot-Dog-Brötchen** aufschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. Mit **Pulled Pork** füllen, mit **geriebenem Cheddar** bestreuen und mit eingelegten **Zwiebeln** toppen. **Karottensalat** dazu genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Pulled Pork	250 g	375 g	500 g
afri cola®	250 ml ☉	375 ml ☉	500 ml
Knoblauchzehe ES	1	1½ ☉	2
Tomatenmark	70 g	105 g ☉	140 g
Rauchiges Gewürz 10) 15)	1 g	1,5 g ☉	2 g
Sojasaße 1) 6)	20 ml	30 ml ☉	40 ml
rote Zwiebel NZ	1	2 (klein)	2
Karotte NL	2	3	4
grüner Chili NL   BE	1	1½ ☉	2
Mayonnaise 3) 10)	40 ml	60 ml	80 ml
Hot-Dog-Brötchen 1) 6) 11) 15)	4	6	8
geriebener Cheddar 7)	50 g	75 g	100 g
Weißweinessig*	1 EL	1½ EL	2 EL
warmes Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Zucker*	1 TL	1½ TL	2 TL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	489 kJ/118 kcal	2748 kJ/661 kcal
Fett	6 g	29 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	8 g
Kohlenhydrate	14 g	78 g
– davon Zucker	6 g	30 g
Eiweiß	4 g	21 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	5 g

### ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 6) Soja 7) Milch 10) Senf 11) Sesam 15) kann Spuren von Weizen, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten

### URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!