

Kochen mit Klaus

Barbecue-Chili con Pulled Pork (🌶️)

Zutaten: (Party-Version für 10-12 Personen)

- 150 g geräuch. Bauchspeck, 800 g Rinderhack, 550 g Pulled Pork,
- 5 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 rote & 1 grüne Paprika, 2 Möhren, Salz,
- Pfeffer, 4 EL Mehl, 100 g Tomatenmark, 1 Dose Mais, 0,5 l Rotwein,
- 750 ml Fleischbrühe, 2 Chilis, 1 Dose Pizzatomen, Oregano,
- 500 ml Barbecue-Sauce, 2 Dosen Chilibohnen, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika grob, Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Chilis klein hacken. Möhren grob raspeln.



2. Bauchspeck in einer großen Pfanne knusprig auslassen, herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, Chili, Zwiebeln, Knobi, u. Möhren mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit ½ Rotwein ablöschen u. einkochen lassen. Tomatenmark einrühren, mitbraten, Mehl unterheben u. anschwitzen. Mit Brühe, restl. Wein, Barbecue-Sauce u. Pizzatomen ablöschen u. unter Rühren 30 Min. köcheln lassen. Paprika u. Speck zufügen, 30 Min. mitgaren. Inzwischen das Pulled Pork nach Angabe im Ofen zubereiten.



3. Pulled Pork mit 2 Gabeln zerpfücken, mitsamt der Sauce u. Mais zugeben u. erhitzen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Kartoffeln reichen.

