

# Kochen mit Klaus

## Pulled Pork - Baguette

### Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 75-100 g Mayonnaise, 1-2 TL Senf, 2 Knobizehen, 2 EL Citrovin, Salz,
- Pfeffer, Zucker, 1-2 EL TK-Schnittlauch, 400 g Weißkraut mit Sahne,
- 1 Zwiebel, 1,5 Baguettes, 550 g Pulled Pork, Barbecue-Sauce, Rucola

### Zubereitung:

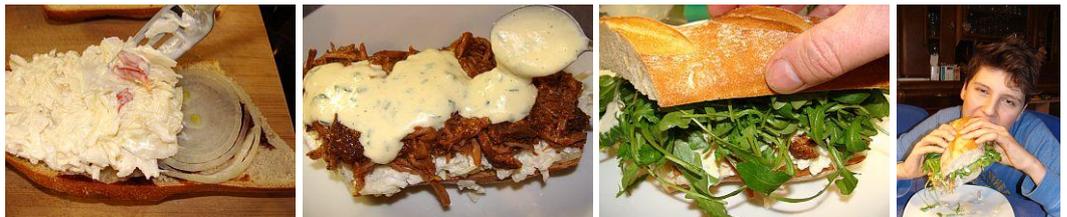
1. Für das Schnittlauch-Aioli die Mayonnaise, Senf, Knobi u. Zitronensaft in einen Mixer geben u. pürieren. Aioli mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Schnittlauch unterziehen u. kühl stellen. Zwiebel in Ringe schneiden. Rucola waschen u. trocken schleudern.



2. Baguettes in 5 oder 6 gleich große Stücke teilen u. aufschneiden. Die Schnittflächen der Baguettehälften toasten oder grillen. Die unteren Hälften mit Barbecue-Sauce bestreichen.



3. Das vorgegarte Pulled Pork nach Packungsangabe im Ofen zubereiten. Das Fleisch mit Hilfe von zwei Gabeln auseinander zupfen u. mit 3 EL Barbecue-Sauce vermischen.



4. Baguetteunterhälften mit Zwiebeln u. Weißkrautsalat (etwas abtropfen lassen) belegen. Pulled Pork darauf verteilen, mit dem Schnittlauch-Aioli u. Rucola garnieren. Baguette-Oberseiten auflegen.

*Tipp des Chaoten:* *Mit einem kalten Bier genießen!*

