

# Kochen mit Klaus

## Pulled Pork mit Ofenkartoffeln

### Zutaten: (Für 5 Personen)

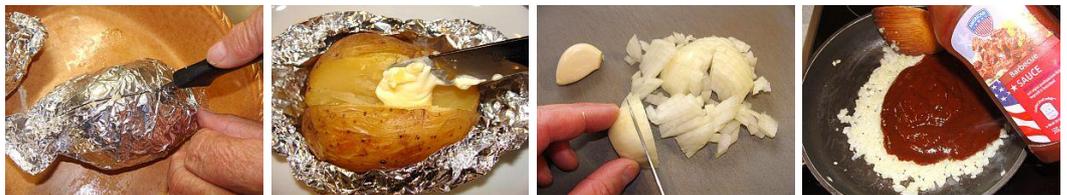
- 1,1 kg Pulled Pork, 7-8 große mehlig kochende Kartoffeln, Salz,
- Olivenöl, 5 Rosmarinzweige, Butter, 7-8 Blätter Alufolie, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 350 ml Barbecue-Sauce, Rouladennadeln

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen u. trockentupfen. Die Alufolie mit je einem Löffel Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin belegen u. mit reichlich Salz bestreuen. Jeweils eine Kartoffel daraufsetzen, mit einer Rouladennadel mehrfach einstechen, dann diese längs durchstechen, damit sich die Wärme besser verteilt. Alufolien fest um die Kartoffeln wickeln u. im Ofen je nach Größe bei 200°C 90-100 Min. weich garen.



2. Inzwischen Zwiebel u. Knobi klein würfeln u. in Öl glasig dünsten, mit Barbecue-Sauce ablöschen u. erhitzen. Kartoffeln einschneiden u. etwas Butter in die Schnittfläche geben.



3. Das Pulled Pork nach Packungsangabe im Ofen zubereiten. Fleisch mit Hilfe von zwei Gabeln auseinander zupfen, mit Barbecue-Sauce (Menge nach Belieben) vermischen u. zu den Kartoffeln servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Zu den Kartoffeln eine würzige Kräutercreme reichen!*



Erstellt von Klaus am 03.10.2016