

CLASSIC AMERICAN STYLE
Pulled
PORK
BY TULIP FOODSERVICE



TULIP
Foodservice

Traditionen

der amerikanischen Südstaaten

Sous Vide gegart
- traditioneller Geschmack und
moderne Technik für höchsten
Genuss in kurzer Zeit.

Pulled Pork: Schweinefleisch,
das so zart ist, dass es sich ganz
leicht auseinander ziehen lässt
(pulled = ziehen, reißen).

Sein Ursprung sind die Südstaaten der USA, deren
Klima sich für Rinder als zu kalt erwies. Also wilderten
die ersten Siedler Schweine aus, die dort prächtig
gedeihten. Und so wurde Schweinefleisch das Fleisch
des Südens und dort zugleich Synonym für Barbecue
mit seinen vielfältigen Rezepturen.

Ursprüngliche Kochkunst

Von den Indianern stammt die traditionelle Art der
Zubereitung: das langsame Garen des Fleischstücks
in heißem Rauch, bei dem es auf die Würzung, die
richtige Temperatur und die Zeit ankommt.
Schon damals galt die Methode als hohe Kochkunst
und dieses Fleisch als eine ganz besondere Spezialität,
die deshalb hauptsächlich zu besonderen
Anlässen serviert wurde.

Höchster Genuss

Pulled Pork findet auch in Deutschland immer mehr
Anhänger. Barbecue-Fans schwören auf dieses zarte,
schmackhafte Fleisch, das sich so vielseitig und mit
individueller Note anbieten lässt. Mit Tulip Foodservice
hält diese Spezialität jetzt auch Einzug in die
deutschen Profiküchen.

Das langsame Garen und typische Würzen haben die
Köche von Tulip dabei schon übernommen.



Convenience

Pulled Pork von Tulip Foodservice



Sous Vide statt Lagerfeuer

Hochmodern und hygienisch sicher wird ein Bratenstück aus der Schweineschulter mariniert, vakuumverpackt und im Wasserbad bei geringer Temperatur (ca. 75 °C) schonend gegart. Das langsame Schmelzen des Fettes und Kollagens gibt dem Fleisch diese typische, „butterweiche“ Struktur.

Praktisch, schnell, lecker

Tulip Foodservice bietet Pulled Pork jetzt als Convenience Variante. Die Zubereitung ist einfach praktisch. Das Fleisch wird mit der Marinade aus dem Vakuumbbeutel auf ein Backblech oder in einen Bräter geben. Die Größe des Bratgefäßes sollte dem Fleischstück entsprechen, damit nicht zu viel Marinade verdampft. Nach nur einer Stunde Garzeit bei konventionellen 180 ° Grad C ist das Fleisch verzehrbereit und kann mit zwei Gabeln „zerrissen“ werden.

Heute genießt man Pulled Pork in den gesamten Vereinigten Staaten in unterschiedlichen Variationen als Snack oder kleine Mahlzeit. Den Kick geben - wie beim Barbecue - die unterschiedlichen Saßen und Beilagen.

Leckere Burger

mit Pulled Pork und Coleslaw

TIPP!
Alternatives
Coleslaw-
Rezept



Zutaten

10 Burger-Brötchen
1,2 kg Pulled Pork

Für das Coleslaw - Dressing

¼ Kopf eines kleinen Rotkohls, fein gehackt
¼ Kopf eines kleinen Weißkohls, fein gehackt
2 Karotten, grob geraspelt
20 g Mayonnaise
20 g Zucker
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1½ TL Dijonsenf
5 ml Rapsöl
1½ EL Weißweinessig

Zubereitungsempfehlung

Gemüse miteinander vermischen. Mayonnaise, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker miteinander vermischen. Öl und Essig hinzufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Dressing und Gemüse miteinander vermischen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Burger-Brötchen nach Anweisung erwärmen und das Pulled Pork auf die Unterseite legen. Coleslaw darauf verteilen und mit oberer Brötchenhälfte abdecken.

Alternatives Coleslaw-Rezept

¼ Kopf eines kleinen Weißkohls, fein gehackt, 4 rote Äpfel, ohne Kerngehäuse und grob geraspelt, ½ rote Zwiebel, fein gewürfelt, ½ TL Sellarisalz, 1 TL fein geriebene Zitronenschale, 2 EL frischer Zitronensaft, 125 ml Crème Fraîche, 1 TL Naturjoghurt, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Kohl, Äpfel, Zwiebel, Sellarisalz, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel vermischen. Crème fraîche und Joghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, das Gemüse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Mexi-Burritos

mit Mango-Bananen-Relish



Zutaten

10 Burrito-Tortillas
1,2 kg Pulled Pork
½ Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten

Mango-Bananen-Relish

3 Mangos, geschält und ohne Kern,
in kleine Stücke geschnitten
1 große Banane, geschält und klein gewürfelt
3 EL Orangenmarmelade
½ Tasse gehackte Zwiebel
2 EL Limettensaft
1½ EL gehackte Petersilie
Alle Zutaten miteinander vermischen.

Zubereitungsempfehlung

Burrito-Tortillas nach Anweisung erwärmen.
Relish, Pulled Pork und Eisbergsalat auf dem
Burrito verteilen und drei Seiten nach innen
einschlagen.

Backkartoffel

mit Pulled Pork, Crème Fraîche
und roter Zwiebel

Zutaten

10 Backkartoffeln
1,2 kg Pulled Pork

500 ml Crème Fraîche
2 rote Zwiebel, fein gehackt
Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitungsempfehlung

Kartoffeln im Ofen 60 Min. bei 180° C – 200° C backen.

Kartoffel mit dem Messer längs einschneiden und mit Pulled Pork, Crème fraîche und gehackter Zwiebel füllen, mit Schnittlauch verzieren.

TIPP!

Statt Crème fraîche können Sie auch Philadelphia light verwenden.

Salat mit Bulgur

Pulled Pork und gebackenem Gemüse

Zutaten

750 g Pulled Pork
2,5 Tassen Bulgur
½ frische Ananas, in 5 x 5 mm großen Würfeln
5 Paprika (rot, gelb oder orange) in 2 x 2 cm großen Würfeln
1 Schale Physalis, ohne trockene Blätter und halbiert
25 ml Jalapeno-Paprika, fein gehackt
5 Frühlingszwiebeln in 2 cm großen Stücken
Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Dressing:

Saft und Schale von 3 Limetten
6 EL Honig
4 TL Dijonsenf
5 ml Olivenöl

Zubereitungsempfehlung

Für das Dressing Limettensaft und -schale mit Honig und Senf vermischen. Unter Rühren mit dem Schneebesen Öl hinzufügen, so dass die Masse cremig wird.

Bulgur nach Anweisung zubereiten, Flüssigkeit abgießen. Die Hälfte des Dressings hinzufügen und einziehen lassen, bis das Gemüse fertig ist.

Ananas, Paprika, Frühlingszwiebeln und Physalis mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Auf ein Blech legen und 15 – 20 Min. bei 210° C im Ofen backen. Das gebackene Gemüse in kleine Stücke schneiden und mit dem Bulgur und der Jalapeno vermischen. Zuletzt das Pulled Pork hinzufügen und servieren.

Kartoffelpüree

Gebackenes und bedeckt mit
Pulled-Pork und
Zwiebel

TIPP!

Als Beilage z. B.
eingelegte Rote Bete oder
saure Gurken
servieren.

Zutaten

1,2 kg Pulled Pork
5 große Zwiebeln
2 kg Backkartoffeln
250 g Sellerie
5 Karotten
250 ml Crème fraîche
20 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitungsempfehlung

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. Crème fraîche, fein gehackten Schnittlauch, 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.

Butterbrot

mit Pulled Pork

Zutaten

10 Scheiben Roggenbrot
Butter
750 g Pulled Pork
5 Tomaten, in je 6 Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
10 EL Salatmayonnaise
10 saure Gurken, fächerförmig eingeschnitten
1 Bund Petersilie

Zubereitungsempfehlung

Roggenbrot mit Butter bestreichen und mit 3 Tomatenscheiben belegen. Darauf das Pulled Pork verteilen und etwas Salatmayonnaise darüber geben. 2-3 Zwiebelringe und anschließend die Gurkenfächer darauf verteilen, mit etwas Petersilie bestreuen.



Pitabrot

mit Pulled Pork, Tzatziki
und Salat

Zutaten

10 Pitabrote
1,2 kg Pulled Pork

Tzatziki:

500 g Joghurt
1-2 zerdrückte oder geriebene Zwiebeln
1/2 geriebene Salatgurke, abgetropft
Salz

Joghurt in eine Kaffeefiltertüte geben und mindestens 2 Stunden abtropfen lassen. Salatgurke und Zwiebel hinzugeben, mit Salz abschmecken.

1 rote Zwiebel, fein gehackt
3 Tomaten, in kleinen Würfeln
1 Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten

Zubereitungsempfehlung

Pitabrote nach Anweisung erwärmen und mit Pulled Pork, Tzatziki, Salat, Tomaten und Zwiebeln füllen.

Pulled Pork

Produktinformationen und Haltbarkeit

Artikelnr. Tulip 80003826

Zutaten

Schweinefleisch (82%), Wasser (13%), Salz, Maltodextrin, Gewürze, Gewürzextrakte, modifizierte Maisstärke, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Säureregulator (E 331), Tomatenpulver, Kräuter. Gegart.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie	610 kJ/ 150 kcal
Fett	5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	2 g
- davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,3 g

Haltbarkeit und Lagerung:

Haltbarkeit: 90 Tage bei +5 °C.

Verpackt: 2 x ca. 2.275 g – Vakuumverpackt.

Guten Appetit



TULIP
Foodservice

Tulip Food Company GmbH • Christoph-Probst-Weg 26 • D-20251 Hamburg
www.tulip.de