



Weihnachtliches  
Pulled Pork gefüllt  
in  
*Schmalzgebäck*

## Weihnachtliches Pulled Pork

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### Zutaten

20 Portionen

	Pulled Pork	2,5 kg	Schweinenacken
10 EL	Rohrzucker	7 EL	Rauchsalz
2 TL	Pfeffer	2-3 TL	Zimt
1,5 TL	Nelke	10 EL	Pflanzenöl
10	Äpfel, gewürfelt	10	Zwiebeln, gewürfelt
500 ml	Apfelessig	20	Teile Schmalzgebäck
	dazu Feldsalat oder Rotkohl-Salat		Schmalzgebäck
2,5 kg	Mehl	5 Pck.	Trockenhefe (á 7 g)
300 g	Zucker	1200 ml	Milch
400 g	Butter	10	Eier
	Salz		Schmalz zum Ausbacken (ca. 1500 g)

### Zubereitung

#### Zubereitung Pulled Pork

1. Aus Salz, Pfeffer, Zucker, Nelke, Zimt einen Rub mischen.
2. Schweinenacken in 15 - 20 Stücke schneiden und mit dem Rub einreiben. Bei 180°C für 15 - 20 Minuten im Ofen angrillen.
3. Mit Alufolie bedecken und bei 90°C über Nacht oder mindestens 6 Stunden simmern lassen, bis das Fleisch zerfällt.
4. Äpfel und Zwiebeln in Stücke schneiden und mit etwas Öl anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und einreduzieren lassen. Später mit dem gezupften Fleisch mischen und anrichten.

#### Zubereitung Schmalzgebäck

1. Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen.
2. Trockenhefe und das Salz in die Mulde geben und lauwarme Milch, geschmolzene Butter und Eier hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und dann etwa 2 cm dick ausrollen. Ca. 8 cm große Taler formen und mit einem Ausstecher oder Glas ein Loch in der Mitte ausstechen. Teigkreise abgedeckt noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Schmalz in einem großen Topf oder einer Fritteuse erhitzen (es sollte so heiß sein, dass ein kleines Stück Brot darin in etwa 1 Minute goldbraun wird).

6. Teigkreise portionsweise im heißen Schmalz von beiden Seiten 2 - 3 Minuten goldgelb ausbacken.
7. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**