

## Pulled Pork Bowl

VORBEREITEN

140  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Zucker, Salz und Essig in einem Topf einmal aufkochen lassen und rühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und Öl hinzugeben.

- 2 -

Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Kohl mit Paprika und dem Essigmix in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer abschmecken und eine Handvoll Sesam hinzugeben. Gut vermengen und abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Reis kochen und mit 1 Handvoll Sesam verrühren. Krautsalat ausdrücken und Flüssigkeit abgießen. Gurken in Stifte schneiden. Pulled Pork, Reis, Krautsalat und Gurken in die Schüssel geben. Mit Koriander, Frühlingszwiebeln, Sesam und BBQ Sauce toppen.

### Zutaten Für 2 Bowls

500 g Pulled Pork  
1/2 Weißkohl  
250 g Basmatireis  
4 Gewürzgurken  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Bund Koriander  
100 ml Brantweinessig  
80 g Zucker  
10 g Salz  
20 ml Sesamöl  
1/2 grüne Paprika  
Pfeffer, schwarzer Sesam, BBQ Sauce

Bowls sind Trend. Warum also nicht mal das Fleisch vom Grill in die Schüssel geben? Überrasche deine Freunde mit einer echten BBQ Bowl. Saftiges Pulled Pork verwandelt sich zusammen mit pikantem Krautsalat, Sesamreis und Gewürzgurken in eine absolute Superbowl. Mit Frühlingszwiebeln, Koriander und einer leckeren BBQ Sauce getoppt, ist diese kleine Schüssel der Renner auf deiner nächsten Party.

- 1 -