



Hauptspeise: Pulled-Pork-Burger

Sie benötigen: 1 kg Bio-Schweineschulter oder -nacken, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Öl, Orangensaft, Essig, 1cl Weizenbier, Krautsalat, Burgerbrötchen

Zubereitung:

- 1 kg Bio-Schweineschulter oder -nacken abspülen, trocken tupfen und die Schwarte einritzen
- Etwas Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel mischen, über das Fleisch geben
- Das Ganze mit Alufolie fest umwickeln und 24 h gekühlt ziehen lassen
- Danach ohne Folie bei 160 Grad Ober- und Unterhitze auf dem untersten Blech für 5 h im Ofen braten. Ofentür nicht öffnen
- Währenddessen je eine Zwiebel und Knoblauchzehe in etwas Öl dünsten, etwas Orangensaft, einen Schuss Essig und 1 cl Weizenbier dazugeben, weitere 10 Min. kochen, mit einem Stabmixer pürieren
- Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel in kleine Stücke zupfen, Soße dazugeben. Zusammen mit etwas Krautsalat auf ein Burgerbrötchen geben – fertig ist der Genuss

Wir wünschen guten Appetit!



Nachspeise: Mini New York Cheesecake mit Himbeerspiegel

Sie benötigen: 50 g Vollkorn-Butterkekse, 40 g Butter, 150 g Frischkäse, 100 g Crème fraîche, 90 g Puderzucker, 1 Ei, 200 g Himbeeren, Zitronensaft

Zubereitung:

- 50 g Vollkorn-Butterkekse fein zerbröseln
- 40 g Butter schmelzen, zu den Keksbröseln geben und als Boden in 4 gefettete Mini-Muffin-Förmchen drücken
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 10 Min. backen, danach abkühlen lassen
- Anschließend 150 g Frischkäse mit 100 g Crème fraîche, 60 g Puderzucker und einem Ei geschmeidig rühren
- Auf den vorgebackenen Böden verteilen, 30 Min. backen
- Im Anschluss gut auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank geben
- Für den Himbeerspiegel 200 g Himbeeren mit 30 g Puderzucker und etwas Zitronensaft 5 Min. kochen, danach durch ein feines Sieb streichen. Ebenfalls über Nacht abgedeckt kalt stellen
- Am nächsten Tag das Himbeertopping auf die Mini-Kuchen geben, servieren, genießen!

Wir wünschen guten Appetit!

