



# Pulled Pork Balls

## Rezepturnummer:

ER2400063

## Ausgangsmaterial:

1000 g	Schwein - Dickes Bugstück für Pulled Pork
500 g	Brühe/Fleischbrühe
100 g	Zwiebeln, frisch
100 g	Kochsahne 15% Fett
100 g	Weizenmehl, Typ405
100 g	Butter

## Gewürze & Hilfsmittel:

40 g	Basis Rub	1127100
40 g	Smokey Rub	1829300
250 g	Knusperwürzpanade fix und fertig	2507100
50 g	Nasspanade Spezial flüssig VLOG	1010101

## Ablauf der Verarbeitung:

1. Schweineschulter mit 40 g/kg Basis Rub Art.1127100 würzen.
2. Die gewürzte Schweineschulter in einem Schrumpfbeutel Art. 990550 oder Art. 990551verpacken und vakuumziehen. Anschließend bei 90 °C schrumpfen.
3. Im Kombidämpfer bei 85 °C 100 % Feuchte 8 Std kochen lassen.
4. Die Fertig gekochte Schweineschulter aus dem Beutel nehmen und die Flüssigkeit aufbewahren.
5. Die Schweineschulter pullen und mit der Flüssigkeit aus dem Garbeutel gut vermengen.
6. In Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel anbraten, Weizenmehl zugeben und sehr gut ruhen.
7. Schritt für Schritt die Brühe zugeben.
8. Das Fleisch und Rub Smokey zugeben.
9. Die Masse auf einem Blech flach auslegen und 8 Stunden kalt stellen im Kühlschrank.
10. Aus der Masse 25 g Bällchen formen, durch Weizenmehl und Nasspanade ziehen und panieren mit Knusperwürzpanade. Einfrieren oder 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

## Zubereitung:

Airfryer: 180 °C für 12 Minuten.

## Zutaten:

Schweinefleisch 43,9 % (Schweinefleisch), Brühe 21,9 % (Brühe), Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Zwiebeln 4,4 % Zwiebeln, Kochsahne (SAHNE, Stabilisator Carrageen.), Mehl (WEIZEN), Butter (BUTTER, mildgesäuert, 82% Fett.), Gewürze (enthält GELBSENFMEHL), Wasser, Palmfett, Rohrzucker, Speisesalz, modifizierte Stärke (enthält E 1404 OXIDIERTE WEIZENSTÄRKE), Meersalz, Rapsöl, Würze, HÜHNEREIKLARPULVER, Dextrose, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Kräuter, Rauchsatz (Speisesalz, Rauch), Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: E 202 Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

## Nährwerte

Brennwert KJ	880KJ
Brennwert Kcal	211Kcal
Fett	13,6g
Gesättigte Fettsäuren	6,1g
Kohlenhydrate	12,0g
Zucker	2,3g
Mehrwertige Alkohole	0,0g
Eiweiß	9,8g
Natrium	0,7g
Salz	1,8g



Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

**Geschmack & Technologie**