

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Pulled Zicklein mit BBQ-Sauce und cremigem Krautsalat**

### Zutaten

(4 Personen)

Für das pulled Zicklein

- 800 g Ziegenschulter oder Keule
- 4 Burger Buns (Burgerbrote) zum Anrichten

Für die Marinade

- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 EL Honig
- 1 EL Hoisin-Sauce
- 1 Schuss Whiskey
- 1 TL Senf

Quelle: ORF extra

## Für die BBQ Sauce

- 250 g Tomaten
- 2 TL Zucker
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 EL Hoi Sin
- ein Schluck Cola

## Für den Krautsalat

- ½ Kopf Weißkohl
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Schuss Apfelessig
- 1 Schuss Rapsöl
- Eine Umdrehung Pfeffer
- Frisch geriebener Kren

## Zubereitung

### *Pulled Zicklein:*

Das Ziegenfleisch mit den Gewürzen für die Marinade einreiben und im Ofen bei 90° C ca. 12 Stunden (am besten über Nacht) garen. Das Fleisch zupfen und mit der BBQ Sauce marinieren. Die Burger Buns halbieren und in der Pfanne leicht knusprig werden lassen.

### *Marinade:*

Alle Zutaten vermengen und damit das Fleisch einreiben.

### *BBQ Sauce:*

Tomaten waschen, Strunk und grüne Stellen entfernen und die Tomaten halbieren.

Zucker in einem Topf karamellisieren, Tomaten und restliche Zutaten hinzugeben, weichkochen und fein mixen. Zum Schluss abschmecken.

### *Krautsalat:*

Den Weißkohl sehr fein schneiden, besser hobeln. Mit Salz und Zucker vermengen und in einem Sieb abtropfen lassen, dabei alles gut durchkneten. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten vermengen und gut abschmecken. Frischer Kren ist hier eine wahre Powerzutat!

Nun den Weißkohl gut ausdrücken und dazu geben. Am besten schon am Vortag zubereiten, so kann alles gut durchziehen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

*Anrichten:*

Am besten alles zwischen Burgerbrot anrichten und guten Appetit! Aber auch separat lässt sich dieses Gericht sehr gut servieren und ist ein gelungener Auftakt in einen schönen Grillabend.