Chile Cheese Waffel



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

10

- 2500 g Pulled Pork
- 475 g Mehl
- 475 ml Milch
- 250 g Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer
- 250 g Cheddar, gerieben
- 150 g Öl
- 40 g Bresc Rotes Chilipüree
- 40 g Backpulver
- 3 Ei
- Pfeffer und Salz
- 5000 g Schweinenacken
- 750 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 750 g Barbecue-Sauce
- 12 dl Apfelsaft
- 4 dl Apfelessig

Zubereitung

Den Grill auf 190 ? erhitzen. Das Waffeleisen auf den Grill stellen und gut vorheizen. Es kann auch ein normales Waffeleisen verwendet werden. Mehl, Salz, Pfeffer und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei, Milch, Öl und Chilipüree hinzufügen, zu einem glatten Teig verrühren und den Käse unterrühren. Das Waffeleisen gut einfetten und mit einem Teil des Teigs füllen. Das Waffeleisen schließen, den Deckel auf den Grill legen und 4 Minuten lang backen. Das Eisen wenden und 4 Minuten lang backen. Die Waffeln herausnehmen. Pulled Pork mit der Pflaumen- und Ingwerglasur abschmecken und auf den Waffeln verteilen.

Die loshängenden Stücke vom Schweinenacken entfernen und gegebenenfalls das überschüssige Fett wegschneiden. Das Fleisch mit der Schweinefleischmarinade bestreichen und 24 Stunden zugedeckt marinieren lassen. Apfelessig und Apfelsaft in einer Schüssel mischen. Das Fleisch mehrmals mit dieser Mischung injizieren. Den Grill anzünden und auf eine Temperatur von 120 ? bringen. Den Schweinenacken langsam bis zu einer Kerntemperatur von 70 ? garen, dabei mit der Apfelmischung alle 1 bis 2 Stunden besprühen. Das Fleisch mit Barbecue-Sauce bestreichen und 1,5 Stunden garen. Das Fleisch in Alufolie einwickeln und bis zu einer Kerntemperatur von 88 ? garen lassen. Das Fleisch eine Zeit lang ruhen lassen und dann zerpflücken.