



## PULLED PORK MIT ANANAS UND ROTEN ZWIEBELN

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Schweinshalsbraten, Fett und Schwarte entfernt

### Für die Marinade

1 Zwiebel, gewürfelt  
2,5 dl Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 EL Honig  
4 EL Reiswein  
1 TL Ingwer, frisch gerieben oder Pulver  
1 TL Chiliflocken

### Für die eingelegten roten Zwiebeln

1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
1 Limette, Saft  
2 TL Apfelessig  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

### Zum Anrichten

1 Ananas, geschält, entkernt und in Ringe geschnitten  
8 Maistortillas, gewärmt  
8 EL Sauerrahm  
einige Korianderblätter

Alle Zutaten für die Marinade vermischen, Fleisch in einen Gefrierbeutel legen, Marinade hinzufügen und für 12 Stunden gut verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen. 2 Stunden vor dem Grillieren herausnehmen, Marinade in einer Pfanne auffangen und danach das Fleisch auf dem Grill bei 120°–140° C ca. 5 Stunden garen – am besten so lange, bis die Kerntemperatur 90° C beträgt. Die aufgefangene Marinade einkochen und das Fleisch gelegentlich damit bepinseln (restliche Marinade warm halten). Tipp: Fleisch allenfalls nach ca. 2 Stunden in Alufolie einwickeln.

In der Zwischenzeit die eingelegten Zwiebeln vorbereiten: die roten Zwiebeln mit dem Limettensaft, Apfelessig, Salz und Zucker vermengen. Marinieren lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und mit der restlichen Marinade vermengen, warm halten. Für die Ananas: Ringe bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten auf jeder Seite grillieren. Das Pulled Pork auf den warmen Weizentortillas anrichten, mit Ananasstücken, den eingelegten roten Zwiebeln, Sauerrahm und etwas Koriander garnieren.

[www.kikkoman.ch](http://www.kikkoman.ch)