

## PULLED PORK KROKETTEN



Chef: Manuele Malagola

### Zubereitung

Krokkie mit kaltem Wasser mischen und 10 Minuten stehen lassen. Salzen und pfeffern. Das gelöste Pulled Pork 10 Minuten bei 220 °C im Ofen garen, abkühlen lassen und zusammen mit den karamellisierten Zwiebeln zum Kartoffelteig geben. Krokettten formen, im gelben Paniermehl wälzen und nicht zu viele auf einmal in reichlich kochendem Öl backen, damit die Temperatur nicht absinkt und die Krokettten auseinanderfallen. Man kann die Krokettten aber auch mit Öl beträufeln und 10-12 Minuten bei 200 °C im Backofen backen.

### Menù-Zutaten

100 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.  
(Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte  
Zwiebeln) - ZU2  
300 g Preparato in polvere per Krokkie (Pulverzubereitung für  
Krokettten) - PE1  
300 g im Ofen gegart Pulled Pork - SB2

### Zutaten

Salz und Pfeffer  
700 g Wasser