

PULLED PORK KROKETTEN



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
Kroketten) - PE1
300 g im Ofen gegart Pulled Pork - SB2
n.B. Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Zutaten

Salz und Pfeffer
700 g Wasser

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. Kroketten formen, im gelben Paniermehl wälzen und nicht zu viele auf einmal in reichlich kochendem Öl backen, damit die Temperatur nicht absinkt und die Kroketten auseinanderfallen. Man kann die Kroketten aber auch mit Öl beträufeln und 10–12 Minuten bei 200 °C im Backofen backen.