PULLED PORK KROKETTEN



Chef: Manuele Malagola

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

Zutaten

Salz und Pfeffer
700 g Wasser

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)