

# Pulled Pork vom Wildschwein

Moin Moin

an Wildschwein zu kommen ist bei uns nicht ganz so einfach. Um so Glücklicher war ich, das ein Bekannter zum Jagen nach Brandenburg fuhr. Ich überlegte hin her was ich mit dem Nacken machen sollte. Aus 3,5kg Wildschwein kann man gut Burger, Gulasch oder **Pulled Pork** machen. Ich habe mich dann fürs Wildschwein Pulled Pork entschieden.

Den Nacken habe ich frei schnauze mit Paprika, Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel, Oregano, Fenchel, Senf, Salz & Pfeffer Gewürz. Es spielt beim PP keine große Rolle was ihr für einen Rup benutzt. Es geht natürlich auch ein gekauftes. Die Unterscheide schmeckt man nur minimal heraus. Viel wichtiger ist das Holz was ihr verwendet. Ich habe mich für Olive entschieden. Die hat eine tolle fruchtige Note.

Am Tag vor dem Smoken habe ich den Nacken mit dem Rup eingerieben und über Nacht kalt gestellt





Das *Keramikei* habe ich auf 110°C gebracht und mit Olive geräuchert





Nach gut 24 Stunden hatte ich eine Kerntemperatur von 91°C und der Nacken durfte für zwei Stunden ruhen.



Das Pullen des Nacken habe ich dann meinen Gästen überlassen, was wohl sein Erstes mal war ☐





Am besten zu einem PP Brötchen passt natürlich **Coleslaw** und zu Wildschwein eine **Chimichurri** die man einen Tag vorher zubereitet hat.



Guten Appetit

---

## Chimichurri

Moin Moin

Heute zeige ich euch mal wie man eine Chimichurri macht.

Die Chimichurri stammt aus der argentinischen Küche und wird dort zu gegrilltem Rindfleisch gegessen. Man kann sie aber auch zu Geflügel, Fisch, Schwein oder als Marinade verwenden. Die Zubereitung ist relative einfach und sie schmeckt sehr gut.

Zutaten:

1 Bund Frühlingszwiebel

1 Bund Petersilie

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Möhre
- 4 Knoblauchzehen
- 3 rote Zwiebel
- 5 Limetten
- 5 Orangen
- 250 ml hochwertiges Olivenöl (z.B. Band Chefs)
- ½ TL Chiliflocken, getrocknet
- ½ TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet



Die Petersilie, Rosmarin und der Knoblauch werden fein gehackt.  
Die Zwiebel, Lauchzwiebel, Möhre und den Schnittlauch klein schneiden



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Alle Zutaten kommen in einer Schüssel und werden mit dem Saft der Limette, der Orange und dem Olivenöl vermischt. Es sollte dickflüssig ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dünnflüssiger mag, kann noch etwas Olivenöl hinzugeben.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Die Aromen entfalten sich im Laufe der Zeit

Ein Chimichurri braucht seine Zeit und sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle Aromen voll entfalten können.

Probiert es mal aus!  
Ist sehr lecker

---



# Bentheimer von Kalieber

Moin Moin

das Bentheimer Schwein ist denke ich mittlerweile jedem ein Begriff. Wer diese Schweinerasse noch nicht gegessen hat sollte dies sofort nachholen. Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1950er Jahren sehr bekannt als die Leute Energie nach dem Krieg brauchten. Nur das Fette Fleisch war gefragt und mit der Industrialisierung der Lebensmittel begann eine drastische Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Menschen in Deutschland.

Mit der beginnenden Industrialisierung ist leider auch das Bunte Bentheimer in Vergessenheit geraten. Da die Veränderten Verbrauchergewohnheiten nur noch das Fettarme Fleisch wollten. Da nun die Verbrauchergewohnheiten wieder im Wandel sind und der Verbraucher auch mal etwas Tiefer in die Tasche greift für ein tolles Stück Fleisch, wurde das Bentheimer wieder entdeckt und ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Grillern. Das Bentheimer bekommt ihr direkt beim Bauern der die Rasse züchtet oder aber im Onlinehandel wie bei **Kalieber**.

Ich wurde immer wieder angesprochen ob ich mir schon mal was bei Kalieber geholt hätte! Da ich dies immer mit nein beantwortet habe, habe ich mich mal persönlich auf dem Weg nach Kalieber in Lastrup gemacht und mir den Direktverkauf angeschaut. Kalieber gehört zu den Unternehmen **Schulte Wurstwaren GmbH & Co. KG** welches es seit 1948 gibt und im Oldenburger Münsterland einen guten Ruf genießt. Bei Schulte hat man die Zeichen der Zeit erkannt das es nicht mehr um „Geiz ist Geil“ geht. Die Verbrauchergewohnheiten sind im Wandel und dies hat das Unternehmen Schulte 2015 erkannt und das Unternehmen Kalieber gegründet. Kalieber hat sich auf die Herstellungen von Wurstwaren und Fleisch rund um das Bentheimer Schwein spezialisiert. Seit neuen gibt es auch Waren aus dem Aktivstall.



Beim betreten des Direktverkauf fiel mit gleich der Dry Aged Schrank mit dem Koteletts vom Bunten Bentheimer Schwein auf. Das habe ich so auch noch nicht gesehen. Mir tropft immer noch der Zahn. Der Laden war sauber und die Theke einladend. Die Verkäuferinnen waren freundlich aber auch schon etwas in Feierabend Stimmung. Wer natürlich auf einen Freitag 30 Minuten vor Feierabend kommt darf auch nicht eine Randvolle Theke erwarten. Nach kurzen Prüfen des Angebots habe ich mich für die Bärlauchgriller, ein Glas Bacon Jam und einen Nacken Bentheimer entschieden.

### **Bacon Jam**

Den Bacon Jam esse ich meistens auf einer Scheibe Mischbrot zum Frühstück. Dieser von Kalieber ist echt sehr gut und hat mich sehr überrascht. Fast so gut wie **meiner** □ aber für meinen Geschmack etwas zu viel Kreuzkümmel dran, was aber Geschmackssache ist.



### **Bärlauchgriller**

7,90€ ist natürlich schon eine Nummer für 5 Bratwürste. Wer aber mal eine Wurst essen möchte die auch ganz ohne Senf oder Ketchup schmeckt, sollte diese mal probieren.

Toller Geschmack und schön Saftig.



Den Nacken vom Bentheimer habe ich mit einer Marinade versehen und bei 170c in Olivenbaum geräuchert.



Für die Marinade habe ich  
1Bund Frischen Rosmarin  
1Bund Frischen Zitronenthymian  
1Bund Frischen Oregano  
 $\frac{1}{2}$  Bund Frischen Koriander  
1 Zehe Chinesischen Knoblauch  
2 EL Rohrzucker  
1 EL Paprika edelsüß  
1 TL Szechuan Pfeffer  
1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Madras Curry  
100ml Olivenöl

zu einer Marinade verrührt und den Nacken für 24 Stunden drin Mariniert.  
Bentheimer braucht eigentlich keine Marinade da er genug Eigengeschmack hat.  
Aber mein Schwiegervater braucht da immer etwas an seinem Schweinebraten.  
Sonst wird dies in Ketchup ertränkt.







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN







Kurz um, Tolle Produkte zu einem angemessen Preis.

Ich denke das Kalieber auf das richtige Pferd Gesetz hat und sich Fest im

Markt integrieren wird, weil **Geiz ist nicht mehr Geil.**