

Walluf, im Februar 2015

Van Hees GmbH, Walluf:

Pulled Pork – der dicke Bug im Brötchen

WALLUF.

„Das Pulled Pork bildet zusammen mit Spareribs und Beef Brisket die *Holy Trinity* („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues“, heißt es in dem Standardwerk „How to Grill“ des amerikanischen BBQ-Gurus Steven Raichlen. Pulled Pork wird aus der Schweineschulter („Dicker Bug“) ohne Schwarte mit Speck gewonnen, die in zerrupfter Form auf einem Hamburgerbrötchen zusammen mit Barbecuesauce und Coleslaw oder mit Reis und anderen Beilagen auf einem Teller serviert wird.

Die traditionelle Herstellung von Pulled Pork ist eine langwierige Sache, denn das aufwändig vorbereitete Fleisch reift im Smoker bis zu 15 Stunden, bevor es in kleine Stücke zerfällt und zerrupft werden kann. Dass es auch schneller und einfacher gehen kann, haben die Experten der Van Hees GmbH, Walluf, jetzt mit einer neuen perfektionierten Verarbeitungstechnologie bewiesen. Dabei wird die Schweineschulter im Vakuum „sous vide“ gegart, was zahlreiche Vorteile hat: Der Biss ist zart und saftig, der Geschmack bleibt durch das Garen im eigenen Saft erhalten, der Gewichtsverlust ist minimal. Zudem kann das Pulled Pork einfach bevorratet werden, es ist jederzeit verfügbar und kann schnell im Kombidämpfer, Wasserbad oder in der Mikrowelle regeneriert werden.

Die Herstellung von Pulled Pork beginnt mit der Injektion einer Lake aus Zartin® Bratzartin, Bullin® LP Top, Kochsalm und Eiswasser. Nach dem anschließenden Tumbeln wird das Fleisch im Schrumpfbeutel vakuumiert und bei 95 Grad geschrumpft, danach bei 80 Grad zwölf Stunden im Wasserbad oder Kombidämpfer gegart. Jetzt kann das warme Fleisch mit zwei Gabeln in Fasern zerrissen werden, um mit etwas Bratensaft vermischt und mit einer Vantasia®-Sauce nach Wahl – beispielsweise der Barbecue-Sauce oGAF, der Schlemmer-Sauce Western Honey oGAF oder der Schlemmer-Sauce Piri Piri oGAF – gewürzt zu werden. Schließlich wird ein Brötchen nach Belieben mit vorbereitetem Pulled Pork und Salat belegt – fertig ist diese Spezialität, die sich in der Grillsaison auch bei uns einer wachsenden Beliebtheit erfreut.

Mit Pulled Pork hat Van Hees eine weitere Verarbeitungstechnologie für berühmte Spezialitäten aus dem Bereich des American Barbecue entwickelt. So hat sich Brisket – eine heiß geräucherte Rinderbrust – schnell zu einem Erfolgsprodukt vieler Fleischereien entwickelt. Mit einer speziellen Rezeptur und ebenfalls mit einem Garprozess im Schrumpfbeutel schafft man ein Grillprodukt, das sich durch eine leichte Rauchnote, eine kernig zarte Konsistenz und einen köstlichen Grillgeschmack auszeichnet. Mit Pulled Pork und mit Brisket hat Van Hees auch eine Antwort auf die Frage gefunden, was man im Sommer aus den günstigen, aber schwer verkäuflichen Teilstücken wie der relativ festen Schweineschulter oder einem Rinderbrustkern mit Fettauflage anfangen kann: Mit einer einfach zu handhabenden Technologie lassen sich daraus Spezialitäten herstellen, die in der Grillsaison ähnlich erfolgreich sein können wie sie es in den Vereinigten Staaten schon immer waren.

www.van-hees.com

Ihre Ansprechpartnerin bei VAN HEES:

Julia Gyarmati – Telefon: +49 (0)6123-708-193, Mail: gyarmati@van-hees.com

Presseinformation der VAN HEES GmbH



VAN HEES GmbH · Kurt-van-Hees-Straße 1 · 65396 Walluf
Telefon 06123-7080 · Telefax 06123-708240 · www.van-hees.com

Bildunterschrift:

Pulled Pork – zerrupftes und gewürzte Schweineschulter mit Salat im Brötchen, eine American-Barbecue-Spezialität zur Grillsaison.

Foto: Van Hees GmbH

www.van-hees.com

Ihre Ansprechpartnerin bei VAN HEES:
Julia Gyarmati – Telefon: +49 (0)6123-708-193, Mail: gyarmati@van-hees.com