

Offenkartoffeln mit Sauerrahm und Pulled Meat



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

| | |
|----------------|--|
| 400 g | geschmortes Fleisch vom Schweizer Rind, siehe Tipp |
| 8 | Baked Potatoes |
| 2 EL | Bratbutter |
| | Salz, schwarzer Pfeffer |
| 100 g | Tomatenpüree |
| 2 dl | Apfelsaft |
| 0.5 dl | Apfelessig |
| 40 g | brauner Zucker |
| 1 EL | Currypulver |
| 1 EL | Paprikapulver |
| 0.25 TL | Rauchsalz |
| 2 EL | Sojasauce |
| 0.25 TL | Chiliflocken |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 200 g | Creme fraîche |
| 1 | Gewürzgurke |

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

| |
|---------------------------|
| 723 kcal |
| 32 g Eiweiss |
| 78 g Kohlenhydrate |
| 29 g Fett |

Glutenfrei
 enthält Laktose

Zubereitung

- 1 Kartoffeln mit Bratbutter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Kartoffel in ein halbes Blatt Backpapier einwickeln und auf ein Backblech geben. Kartoffeln im auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen.
- 2 In einer Pfanne Tomatenpüree, Apfelsaft, Essig, Zucker, Curry, Paprika, Rauchsalz, Sojasauce und Chili aufkochen und auf kleiner Stufe 5 Minuten kochen lassen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

- 3 Fleisch in kleine Stücke zupfen, in die Sauce geben und gut heiss werden lassen. Dann warm stellen.
- 4 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit der Creme fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzgurke in feine Streifen schneiden.
- 5 Zum Servieren die Kartoffeln tief einschneiden und leicht auseinander drücken. Das Fleisch in die entstandene Lücke füllen und alles mit Creme fraîche und Gewürzgurken garnieren. Dazu passt ein Coleslaw-Salat.

Tipp

Neben geschmortem oder gesottemem Rindfleisch können auch Reste von Schweine- oder Kalbfleisch verwendet werden. Sind neben Fleisch auch Saucenreste vorhanden, lassen sich diese sehr gut tiefkühlen und für ein anderes Fleischgericht weiterverwenden.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.