

Injektion für Pulled Pork

Rezeptur:

- 200 ml Weisswein
- 125 g Butter
- 100 g Zwiebeln
- 100 ml Rahm/Sahne
- 100 ml Apfelsaft
- 30 g Senf
- 16 g Knoblauch frisch
- 10 g Knoblauch Granulat
- 8 g Kreuzkümmel
- 8 g Sojasauce
- 8 g Worcestersauce
- 8 g Meersalz
- 2 EL Honig

Zubereitung:

- Butter, Zwiebelwürfel und Knoblauch in einem Topf glasig und farblos anschwitzen
- mit Weisswein ablöschen
- Apfelsaft, Rahm und Gewürze hinzufügen
- aufkochen und 10 min ziehen lassen
- abpassieren durch ein feines Tuch