

## Pulled-Spießbraten-Sandwich

Wir peppen den Eifeler Klassiker Spießbraten etwas auf und schmoren ein saftiges Stück Schweineschulter, bis es buttrig zart auseinanderfällt. Daraus werden köstliche Sandwiches mit kräftigem Landbrot und pikant eingelegten Zwiebeln.



Portionen: 8

Vorbereitung: 30 min

Zubereitung: 3 h 45 min

Zeit gesamt: 4 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für das Spießbratengewürz:

- 3 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Paprika rosenscharf
- 1 EL Currypulver
- 1 EL gemahlener Pfeffer
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL brauner Zucker
- 2 TL Senfpulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

**Zutaten für den Pulled Spießbraten:**

- 1 Flasche Bier à 330 ml
- 125 ml Gemüsefond
- 2 EL trockener Sherry
- 200 ml passierte Tomaten
- 4 EL Rübenkraut
- 1 gehäufter EL scharfer Senf
- Salz
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 kg Schweineschulter
- 2 EL Sonnenblumenöl

**Zutaten für die eingelegten Zwiebeln:**

- 180 ml Weißweinessig
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 5 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 große rote Zwiebel

**Außerdem:**

- Butter
- Pro Portion 2 Scheiben rustikales Landbrot zum Servieren

**Besondere Utensilien:**

- 1 Einmachglas mit Bügelverschluss à 500 ml

**Zubereitung:**

- **Für das Spießbratengewürz** alle Zutaten gründlich vermischen und beiseite stellen.
- **Für den Pulled Spießbraten** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Bier, Gemüsefond, Sherry, passierte Tomaten, Rübenkraut, Senf, einen gestrichenen Teelöffel Salz und einen Esslöffel des Spießbratengewürzes verrühren.
- Die Gemüsezwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Schweineschulter mit etwa zwei Esslöffeln des Spießbratengewürzes rundherum einreiben und von allen Seiten salzen. **Tipp:** Übriges Spießbratengewürz kann in einem Schraubglas aufbewahrt werden und eignet sich auch für Grillmarinaden oder Kurzgebratenes.

- Das Sonnenblumenöl in einem Bräter erhitzen und die Schweineschulter darin fünf Minuten lang von allen Seiten anbraten.
- Aus dem Bratfett heben und die Zwiebel darin unter Rühren goldbraun anschwitzen.
- Die Schweineschulter wieder zurück in den Bräter legen und die Biermischung darüber gießen.
- Deckel auflegen und die Schweineschulter im vorgeheizten Backofen drei Stunden garen.
- In der Zwischenzeit **für die eingelegten Zwiebeln** das Einmachglas fünf Minuten in einem Topf mit Wasser auskochen und auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- Essig, Salz, Zucker, Pfeffer- und Pimentkörner einmal aufkochen und beiseite stellen.
- Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In einem Sieb mit etwa einem halben Liter kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen.
- Zwiebeln in das Einmachglas füllen, mit dem Gewürzsud übergießen und umrühren.
- Glas verschließen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. **Tipp:** Die eingelegten Zwiebeln sind nach 30 Minuten verzehrfertig, werden aber aromatischer, wenn sie länger durchziehen können. Sie halten sich im Kühlschrank etwa vier Wochen.
- Schweineschulter aufdecken und weitere 30 Minuten backen.
- Bräter aus dem Backofen nehmen und die Schweineschulter in eine Schüssel legen. Mit zwei Gabeln fein zerpfücken.
- Gegebenenfalls das Fett vom Garsud abschöpfen und entsorgen.
- Ein bis zwei Schöpfkellen Sud über das Fleisch schöpfen und gut vermischen – der Pulled Spießbraten soll saftig sein, aber nicht in Soße ertrinken.
- Nochmals abschmecken und gegebenenfalls mehr Spießbratengewürz oder Salz hinzufügen. **Tipp:** Soll nicht die ganze Portion sofort gegessen werden, sollten Sud und Fleisch getrennt aufbewahrt werden und nur die zum Verzehr bestimmte Portion gemischt werden.
- Pro Portion zwei dicke Scheiben Landbrot in einer Pfanne mit reichlich Butter bei mittlerer Hitze knusprig braten.
- Je eine Scheibe gebratenes Landbrot mit reichlich Pulled Spießbraten und abgetropften Zwiebeln belegen.
- Je eine zweite Scheibe Landbrot auflegen, das Pulled-Spießbraten-Sandwich halbieren und servieren – **Mahlzeit!**