

REZEPTE

PULLED PORK IM WRAP MIT CHIMICHURRI UND GEGRILLTEN PAPRIKA

ZUBEREITUNG:

1. Das Lorbeerblatt grob zerbrechen und mit dem Pfeffer und dem Salz in einem Mörser zerreiben. Dann in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten (bis auf das Öl) gründlich mischen. Das Öl erst zum Schluss und nach und nach dazugeben. Vermischen bis sich eine Emulsion bildet.
2. Das Chimichurri kann eine Woche lang abgedeckt in einem Glasgefäß im Kühlschrank aufbewahrt werden.
3. Zum Anrichten ein Wrap erwärmen (Grill /Ofen) und mit dem Pulled Pork großzügig belegen. Darauf etwas Chimichurri Sauce und frische oder gegrillte Paprika verteilen. Wer mag, gibt noch etwas Sour Cream darauf.

ZUTATEN CHIMICHURRI (ARGENTINISCHE WÜRZSAUCE):

- 250 ml Öl (Olivenöl oder neutrales Öl)
- 50 ml Essig
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Bund Petersilie, feingehackt
- 1 TL Oregano
- 1/4 TL Cayennepfeffer
- 1 Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 kleines Lorbeerblatt