

# Pulled Beef

---

## Apfel-Bier-Dörrzwetschgen

4 kg Siedfleisch (Federstück und Schulter)	Abgetropft, trockengetupft
Salz, Bratbutter	Fleisch salzen, scharf anbraten, in GN 1/1 geben
1.5 dl Weissweinessig	Bratsatz auflösen, zum Fleisch geben
8 dl Bier	zum Fleisch geben
1.5 Liter Apfelsaft	aufkochen, begeben
(wenn nötig heisse Bouillon)	Fleisch soll zu 2/3 in Flüssigkeit liegen.
1 Sack Dörrzwetschgen (ca. 200 g)	
4 Knoblauchzehen, Oregano, Pfeffer	

Schmoren: ca. 3 ½ Std. bei 180 Grad oder nach 1 ½ Std. Temperatur über Nacht auf 80 Grad reduzieren. Fleisch mehrmals wenden

Fleisch aus dem Garsud heben, noch warm „pullen“. Geht am besten mit einer Gabel.

Garsud in grosse Pfanne geben, mixen, einreduzieren. Abpassieren in kleinere Pfanne, zur gewünschten Dicke weiter reduzieren und mit Beurre manié abbinden. Abschmecken.

Sauce über das gepullte Fleisch giessen. A la minute aufkochen.

**Tipp:** nur ein Teil der Zwetschgen pürrieren und ein Teil fein geschnitten unter das fertige Fleisch mischen.

## Orangen-Bier

4 kg Siedfleisch (Federstück und Schulter)	Abgetropft, trockengetupft
Salz, Bratbutter	Fleisch salzen, scharf anbraten, in GN 1/1 geben
1.5 dl Weissweinessig	Bratsatz auflösen, zum Fleisch geben
8 dl Bier	zum Fleisch geben
2 Liter Orangensaft	aufkochen, begeben
(wenn nötig heisse Bouillon)	Fleisch soll zu 2/3 in Flüssigkeit liegen.
4 Knoblauchzehen, Oregano, Pfeffer	