



The BBQ Blog from the Baroque Town Fulda

 <http://www.grillke.de>
 <https://www.facebook.com/BbqFulda>
 <https://www.instagram.com/grillke/>



BBQ Rotkohl

Perfekt zu Pulled Wildschwein oder Wild

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl (ca. 1-1 ½ KG)
1 EL Salz
1 Becher Schmand (Sauerrahm)
150-200 g BBQ Sauce nach Wahl

Zubereitung:

Den Rotkohl in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben, das Salz unterrühren und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
Anschließend den Schmand und die BBQ Sauce unterrühren und für mindestens weitere 2-3 Stunden ziehen lassen.

Sehr lecker zu Pulled Wildschwein, das Rezept dafür findet ihr auf unserer Seite www.grillke.de als Rezept zum Download (einfach in die Suche Pulled Wildschwein eingeben).

Eine weitere Empfehlung von uns ist der **Pulled Wildschwein Burger**:

Zutaten:

Pulled Wildschwein
Burger Buns (Burger Brötchen)
BBQ Rotkohl
BBQ Sauce nach Wahl
Preiselbeeren
Camembert



The BBQ Bloog from the Baroque Town Fulda

<http://www.grillke.de>
<https://www.facebook.com/BbqFulda>
<https://www.instagram.com/grillke/>



Zubereitung:

Auf das Burger Bun einfach etwas von den BBQ Rotkohl geben, darauf Pulled Wildschwein und etwas von der BBQ Sauce. Darauf in Scheiben geschnittenen Camembert und Preiselbeeren.

