

Leckere Grillmomente mit Grafshafter Krautfabrik

BBQ-Genuss mit Pulled Pork vom Grill und Coleslaw

Meckenheim, 25. März 2025 – Mit den ersten warmen Tagen beginnt die schönste Zeit des Jahres: die Grillsaison! Der verführerische Duft von Gegrilltem liegt in der Luft, Freunde und Familie kommen zusammen, und mit köstlichen Rezepten werden gemeinsame Momente geschaffen. Passend dazu lädt Grafshafter ein, den Sommer mit einem echten BBQ-Klassiker zu feiern: Pulled Pork mit Coleslaw. Das zarte, langsam gegarte Schweinefleisch erhält durch die malzig-süße Note des Grafshafter Goldsafts eine besondere Geschmacksnote. In Kombination mit frischem Krautsalat entsteht ein perfektes Zusammenspiel aus herzhaften und erfrischenden Aromen. Ob als Highlight eines Grillabends, als geselliges Essen im Kreise der Familie oder als purer Genussmoment an warmen Sommertagen – dieses Rezept macht jedes BBQ-Event zu einem besonderen Erlebnis. Weitere köstliche Rezeptideen gibt es auf <https://www.grafshafter.de/rezepte>.

In diesem herzhaften Grillrezept kommt der Grafshafter Goldsaft gleich mehrfach zum Einsatz – sowohl in der würzigen Marinade für das Pulled Pork als auch im Dressing für den Coleslaw.

Zunächst wird für das zarte, saftige Fleisch eine aromatische Mischung aus Grafshafter Goldsaft, Senf, Paprikapulver, Tomatenmark, Cayennepfeffer, Knoblauchpulver, Oregano, Kreuzkümmel, Tomatenketchup und Sojasauce angerührt. Diese Mischung wird großzügig auf den Schweinenacken aufgetragen, der dann für einige Stunden oder idealerweise über Nacht kaltgestellt wird, damit die Aromen tief ins Fleisch einziehen können. Dafür wird das marinierte Fleisch abgedeckt auf ein Gitter gelegt und eine ofenfeste Form darunter platziert, um austretende Flüssigkeit aufzufangen. Während der langen Garzeit tropft der Fleischsaft in die Form – eine perfekte Basis für den späteren Geschmack. Nach dem Marinieren wird es auf dem bereits vorgeheizten Grill langsam gegart.

In der Zwischenzeit wird der Coleslaw zubereitet. Dafür werden feine Streifen aus Spitzkohl mit gewürfelten Zwiebeln und in Stifte geschnittenen Möhren vermischt. Ein kräftiges Kneten mit etwas Salz hilft, die Aromen zu intensivieren. Für das cremige Dressing werden saure Sahne, Mayonnaise und Zitronensaft glattgerührt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und für eine feine süßliche Note mit Grafshafter Goldsaft veredelt – ein perfekter geschmacklicher Ausgleich zur würzigen Marinade des Pulled Porks.

Kurz vor dem Ende der Garzeit wird die Alufolie vom Fleisch entfernt. Sobald das Fleisch fertig gegart ist, wird es nach einer kurzen Ruhezeit mit zwei Gabeln zerrupft und mit dem aufgefangenen Fleischsaft vermischt, um es besonders saftig zu halten. Das Pulled Pork wird zusammen mit dem Coleslaw serviert, der mit frischer Petersilie garniert wird. Für eine klassische Variante kann das Pulled Pork auch in ein Brioche-Brötchen gefüllt und mit einer Scheibe Cheddar ergänzt werden – so entsteht ein unwiderstehlicher Pulled-Pork-Burger.

Grafshafter Goldsaft wird aus frischen, heimischen Zuckerrüben gewonnen und überzeugt als naturreiner Sirup ohne jegliche Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und eignet sich ideal für eine vegane Ernährung. Sein unverwechselbares Aroma verleiht sowohl

Pressemitteilung

süßen als auch herzhaften Speisen eine besondere Geschmacksnote und macht jede Mahlzeit zu einem kulinarischem Genussmoment.

Rezept

Pulled Pork vom Grill mit Coleslaw

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 7 Stunden. Wartezeit ca. 8 Stunden.

Zutaten:

6 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
2 EL Senf
1 EL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Knoblauchpulver
1 TL getrockneter Oregano
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
5 EL Tomatenketchup
4 EL Sojasauce
800 g Schweinenacken (ohne Knochen)
700 g Spitzkohl
1 Zwiebel
200 g Möhren
Salz
100 g saure Sahne
1 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
Pfeffer
2 EL Petersilie zum Garnieren
Alufolie
Kerntemperaturfühler

Zubereitung:

1. 4 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup mit Senf, Paprikapulver, Tomatenmark, Cayennepfeffer, Knoblauchpulver, Oregano, Kreuzkümmel, Tomatenketchup und Sojasauce verrühren. Schweinenacken mit der Marinade einreiben, auf ein Küchenrost über eine ofenfeste Form legen, abdecken und ca. 8 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
2. Am Zubereitungstag Schweinenacken samt ofenfester Form und Küchenrost mit Alufolie abdecken und in einen vorgeheizten Grill (ca. 120°C) geben. Fleischsaft in die ofenfeste Form abtropfen lassen. Schweinenacken ca. 6 ½ Stunden garen, sodass die Kerntemperatur ca. 95 °C erreicht.

Pressemitteilung

3. Inzwischen Spitzkohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren putzen, schälen und in feine Stifte hobeln. Gemüse in eine Schüssel geben, mit Salz würzen, mit den Händen durchkneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. 2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup mit saurer Sahne, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Dressing zum Gemüse geben, vermengen und kaltstellen.
5. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Alufolie vom Fleisch entfernen. Fleisch vom Grill nehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. 150 ml Fleischsaft auffangen. Fleisch mit zwei Gabeln grob zerpuffen und mit Fleischsaft vermengen. Pulled Pork auf einer Platte anrichten, Coleslaw mit Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: Wer mag, kann das Pulled Pork mit dem Coleslaw in einem Brioche-Brötchen servieren. Eine Scheibe Cheddar auf das Fleisch geben und man hat den perfekten Pulled Pork-Burger!

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter <https://www.grafschafter.de/>.

Über Grafschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standard (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de