

## Für 5 Personen Ofenkartoffeln mit Pulled Pork, Rotkraut und Leinöldip

### Zutaten

- 5 große, im besten Fall eher mehligere Erdäpfel
- Ein halbes Häuptel Rotkraut
- 2 Handvoll Walnüsse oder Nüsse nach Vorliebe
- 500 g Pulled Pork vom Biohof Steinmayr
- milder, süßer Essig oder Sojasauce
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Topfen
- 5 EL Leinöl

Muskatnuss, Salz, Pfeffer



### Zubereitung

- Rohe Kartoffel auf ein Stück Alufolie setzen, mit Öl und Salz einreiben und für 1h ins Backrohr bei 190 Grad geben
- Derweil Rotkraut, Pulled Pork und Dip vorbereiten

#### Rotkraut

- Rotkraut in feine Streifen schneiden
- Nüsse fein hacken und sanft rösten
- Rotkraut in die Pfanne zu den Nüssen geben
- Etwas Öl hinzufügen und kurz durchrösten lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Schuss mildem Essig, Apfelsaft oder Sojasauce aufgießen und zugedeckt durchziehen lassen

#### Leinöldip

- Sauerrahm, Topfen und Leinöl zu einem cremigen Dip vermengen
- Salz, Pfeffer und frische Kräuter beimengen

#### Pulled Pork

- Aus der Packung nehmen und wenn nötig noch etwas zerzupfen
  - Auf ein Backblech geben und 5 min bei 200 Grad rösten – rösten in der Pfanne ist auch möglich
- Kartoffel aus der Folie wickeln, das Innere mit einer Gabel auflockern und mit etwas Butter vermengen
  - Pulled Pork und Rotkraut daraufsetzen
  - Schönes Finish mit dem Dip kreieren

*Dazu:* passt gut ein feiner Wintersalat mit Karotten und Endivien

statt Rotkraut harmoniert auch würziges Kohlgemüse oder Paprikaletscho hervorragend.