

# Gebackene Pulled Pork Bällchen mit CHAMPIGNON „Das Original“



## Zutaten für 4 Personen:

2 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g	Mehl
500 g Pulled Pork, geräuchert	Paniermehl
100 ml BBQ-Soße	Öl zum Braten
Salz	250 g Crème fraîche
Zucker	
Pfeffer, Frisch gemahlen	
2 Eier	



## Zubereitung:

Zum Zubereiten der Pulled Pork Bällchen wird das bereits gegarte Fleisch mit der BBQ-Soße vermengt, mit den Gewürzen nochmals abgeschmeckt und zu Kugeln geformt (ergibt ca. 12 Stück). Die Eier in einem Teller verquirlen, Mehl und Paniermehl ebenfalls in einen Teller geben. Die Kugeln nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne oder in einem Topf erhitzen und die Pulled Pork Bällchen darin goldbraun ausbacken. Zum Servieren Crème fraîche auf einen Teller geben und diese in einem langen Strich über den Teller verstreichen. Den Käse längs in Scheiben schneiden und auf den Teller verteilen. Die gebackenen Bällchen dazugeben. Alles mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!