
Verkostung Jacky F.

Pulled Jackfruit in BBQ-Sauce

Zubereitung

Zutaten: Jackfruit, BBQ-Sauce, Öl, optional Zwiebeln

Zubehör: Herdplatte, Pfanne, Pfannenwender

Tipp: Sie können das Pulled Jack auch 1-2 Tage vorher zubereiten und kaltstellen!

Die Gewürze ziehen so schön in die Jackfruit ein und Sie können die Verkostung gut vorbereiten, wenn Sie Zeit dafür haben. Für den Verzehr sollte das Pulled Jack dann aufgewärmt werden.

- 1) Jackfruit abgießen und unter kaltem Wasser die Lake abspülen. Die Fruchtstücke gut abtropfen lassen und große Stücke etwas klein schneiden.



- 2) Öl in der Pfanne erhitzen und wenn gewünscht Zwiebeln kurz anbraten, dann die Jackfruitstücke hinzugeben. Auf mittlerer Hitze, wenig wenden, die Jackfruit anbraten bis sie sich etwas braun färbt.



- 3) BBQ-Sauce hinzugeben und noch etwa 10 Minuten köcheln lassen, so dass wenig Flüssigkeit noch in der Pfanne ist.



Präsentation

Zutaten: Taco-Chips oder Cracker

Utensilien: großer Teller oder Platte, kleiner Teller oder Schale für pure Jackfruit, Zahnstocher (für pure Jackfruit), Behälter gebrauchte Zahnstocher, optional Servietten,

Es bietet sich an neben der vorgekochten auch die pure Jackfruit anzubieten, da viele Kunden auch die Frucht auch probieren möchten.

Vorbereitung:

- Pulled Jackfruit auf den Tacos mit einem Löffel platzieren und auf einem Teller drapieren.
- Für die pure Jackfruit Dose abgießen und die Fruchtfleischstücke in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem kleinen Teller anbieten.

