



## Sandwich mit gezupftem Rindfleisch (Pulled Beef)

Pulled Beef ist auch im deutschen Sprachraum die geläufigere Bezeichnung für diese Zubereitungsart. Rindfleisch wird meist im Smoker bei tiefer Temperatur solange gegart, bis es sich leicht zerzupfen lässt, das kann 5-6 Stunden oder auch länger dauern. Ich habe Reste von der geschmorten Rinderrippe dazu verwendet. Statt das Fleisch nochmals im Ofen aufzuwärmen, es würde recht trocken dabei, habe ich es in der reichlich vorhandenen Sauce nochmals 2 1/2 Stunden geschmort, bis es sich leicht zerzupfen liess und dann mit der eingekochten Sauce vermischt. Das wird recht würzig. Pulled beef wird meistens wie ein Hamburger zwischen zwei Brotscheiben angerichtet, ergänzt mit Tomate, Zwiebel und grünem Salat.

### Zutaten

ca. 200g	geschmorte Rinderrippe
	Schmorsauce
2	Semmeln
	Tafelbutter
4	Blätter Blattsalat
2	Piccadilly-Tomaten
1	Zwiebel

### Zubereitung

Rinderrippe zu groben Stücken schneiden. Mit der Sauce zugedeckt 2 1/2 Stunden schmoren lassen. Allenfalls etwas Wasser zugeben oder Fleisch offen schmoren lassen. Zum Schluss sollte die Sauce jedenfalls gerade so den Pfannenboden bedecken.

Semmeln halbieren und mit Butter bestreichen. Im Ofen leicht tosten.

Dicke Kiele von den Salatblättern herausschneiden. Tomaten zu Scheiben schneiden.

Zwiebel zu dünnen Ringen schneiden.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit zwei Gabel zerzupfen, wieder zur Sauce geben und vermischen.

Semmelhälften zuerst mit einem Salatblatt belegen, danach mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen. Zerzupftes Fleisch auflegen, wieder mit Tomate, Zwiebel und Salatblatt belegen und die zweiten Semmelhälften auflegen. Unbedingt eine Serviette dazu servieren!



*Rinderrippe geschmort, in Stücke geschnitten*







