Schwedisches Fladenbrot mit Pulled Wildschwein und süß-saurem Rotkohl



Zutaten

4

- 250 g Pulled Wildschwein
- 200 g Rotkohl, geschnitten 50 g Bresc Tapenade Vijgen (Feigen-Tapenade)
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 4 Schwedische Fladenbrote
- 1,5 dl Essig
- 0,5 dl Wasser

Zubereitung

Wasser und Essig zum Kochen bringen und den Ras el Hanout dazugeben. Den Rotkohl mit der Mischung marinieren. Das Fladenbrot mit der Feigen-Tapenade bestreichen. Den marinierten Rotkohl darüber verteilen. Das Pulled Wildschwein darauf legen. Einrollen und diagonal schneiden.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000