

# Pulled Pork Potatoes

Heute zeige ich Euch eine super Verwendungsmöglichkeit für übrig gebliebenes Pulled Pork.

## Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- Olivenöl
- Meersalz
- ca. 500g Pulled Pork
- 4 EL Butter
- 100g geriebener Cheddar Käse
- 200g Bacon (knusprig gebraten und kleingehackt)
- 2 EL feingeschnittene Frühlingszwiebeln
- Sour Cream oder Creme Fraiche
- BBQ Sauce (z.B. Lejo's Black BBQ Edition Smoke King Spezial)

## Zubereitung:

- Heitzt Euren Grill oder Smoker (Alternativ: Backofen / Ober-/Unterhitze) auf ca. 170-190 Grad auf.
- Kartoffeln waschen und danach trockenreiben.
- Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und salzen.
- Kartoffeln auf den Rost (indirekte Hitze) legen und für gut 1 1/2 Stunden garen, oder so lange bis ihr mit einem Messer reinstechen und es ohne Widerstand rausziehen könnt.
- Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und das Innere mit einer Gabel lösen/auflockern.
- Butter, Cheddar Käse, Bacon und Pulled Pork hinzufügen und für ca. 5 Minuten zurück auf den Grill, damit der Käse schmelzen kann.

- Zum Schluß mit Sour Cream, BBQ Sauce und Frühlingszwiebeln garnieren.