

Pulled Pork Burger

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Fleisch:

ca. 1 kg Schulter vom
Tiroler Hofschwein
3 Knoblauchzehen
1/8 l Dunkles Bier
4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Paprikapulver
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

Zutaten Krautsalat:

½ Weißkrautkopf
1 gelbe Zwiebel
2 EL Sauerrahm
2 EL Mayonnaise
1 TL Weißweinessig
1 EL Zucker
Salz, Pfeffer, gemahlener
Kümmel, Petersilie

Der Klassiker aus den USA mit Fleisch vom Tiroler Hofschwein

1. Zubereitung Pulled Pork
Gepressten Knoblauch, Bier, Sonnenblumenöl, Paprikapulver und Gewürze zu einer Marinade verrühren und die Schweineschulter damit einreiben. Das marinierte Fleisch abdecken und 24 Stunden ziehen lassen.

Das Backrohr auf 110-120°C vorheizen, dann das Schweinefleisch für mind. 10 Stunden garen. Ist ein Fleischthermometer zur Hand, sollte die Schweineschulter annähernd 90°C Kerntemperatur erreichen. Hat man nicht die Möglichkeit Dampf zuzuschalten, kann man ganz einfach ein Geschirr mit Wasser am Boden des Backofens stellen. Alle 2-3 Stunden sollte man das Fleisch mit dem Bratensaft beträufeln.

Zu guter Letzt dreht man die Temperatur noch für 15-20 min auf 200°C, damit sich Röstaromen entfalten können. Das kann natürlich auch auf einem Holzkohlegrill stattfinden.

2. Zubereitung Krautsalat
Kraut und Zwiebel in Streifen schneiden, mit den anderen Zutaten vermischen und kräftig kneten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und mit der gehackten Petersilie verfeinern. Abgedeckt 2-3 Stunden stehen lassen, fertig!

Für die Fertigstellung des Burgers das gewünschte Burgerbrot toasten und mit Pulled Pork und Krautsalat anrichten.

TIPP: Als Burgersauce empfehlen wir eine BBQ-Sauce.