

# 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.