

DER ZARTE Pulled Pork BURGER MIT COLESLAW



TIPP:
PERFEKT DAZU
PASSEN
SÜSSKARTOFFEL-
POMMES!

Das Fleisch vom Schweinsschopf zergeht dank der zarten Struktur fast auf der Zunge. Zusammen mit der würzigen BBQ-Sauce und dem köstlichen Coleslaw überzeugt das Burgerrezept durch seine raffinierte Komposition jeden, der es probiert.

2 kg Schweinsschopf, Olivenöl,
Marinade, BBQ Sauce, 100 ml Apfelsaft,
50 ml Hühnerbrühe, Hamburger-Brötchen,
Coleslaw

MARINADE

60 g Salz
60 g Kristallzucker, 30 g Brauner Zucker
1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
2 EL Cayennepfeffer, Chiliflocken
2 EL grober schwarzer Pfeffer
2 Rosmarinzwige
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL gem. Muskatnuss

BBQ- SAUCE

300 g Ketchup
8 EL Weißweinessig
75 g Brauner Zucker
2 EL Worcestershire Sauce

COLESLAW

450 g Weißkraut, 50 g Karotten
1 EL Kristallzucker
1 TL Salz, Pfeffer
75 g Mayonnaise
60 g Sauerrahm
1 EL Weißweinessig
Saft von 1 Zitrone

Vorbereitungszeit: 12 Stunden,
Zubereitungszeit: 9 Stunden, Rezept für 8 Burger

1. Marinade: Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und Knoblauch pressen. Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen. Den Schweinsschopf mit Olivenöl einreiben und mit der Marinade bedecken. Das Fleisch mit einigen Schichten Klarsichtfolie verschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. BBQ-Sauce: Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei mittlerer Temperatur einige Minuten am Herd aufkochen.
3. Den Ofen/Griller auf 120 °C vorheizen, den Schopf auf den Rost legen und ca. 6 h garen. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat, Sauce hinzufügen. Dafür ca. 1/3 der BBQ-Sauce mit Apfelsaft und Hühnerfond mischen. Das Fleisch vom Grill nehmen, in eine Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Der Schopf kommt dann wieder in den Ofen und gart ca. 2–3 h.
4. Kurz vor Ende der Garzeit kann der Coleslaw vorbereitet werden. Dazu Weißkraut und Karotten in schmale Streifen schneiden. Für die Sauce alle weiteren Zutaten mischen, über das Gemüse geben und unterrühren. Danach kaltstellen.
5. Bei 90 °C ist das Pulled Pork fertig. Nach einer kurzen Rastpause in Alufolie kann man das Fleisch mit Gabeln auseinanderziehen und zusammen mit dem Coleslaw in einem Burger-Bun anrichten.