Pulled Pork Burger

Saftiges Pulled Pork, aromatische Saucen und frisch gebackene Burger Buns: Pulled Pork Burger sind das Highlight bei jedem BBQ. Wir servieren sie gerne zum Selbstzusammenbauen mit verschiedenen Saucen und Salaten. So kann jeder selbst entscheiden, ob er seinen Burger lieber mit cremigem Cole Slaw oder veganem mexikanischem Cole Slaw möchte. Und ob als er Sauce lieber South Carolina Mustard Sauce, Hot Sauce, Biersauce oder BBQ-Sauce haben mag. Das Ergebnis: Ganz viele verschiedene Burger Kreationen und jede Menge glücklicher Gesichter.

Puller Pork Burger | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten Pulled Pork (10 Portionen): 2 Kilo Schweinenacken am Stück ohne Knochen | 200 Milliliter Bier-Mop oder eine andere Mop Sauce | 100 Gramm Dry Rub | 60 Gramm Senf

Zutaten Burgerbrötchen (8 kleine Burger Buns): 360 Gramm Weizenmehl | 145 Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2 Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter

Zutaten cremiger Coleslaw (6 Portionen): 1 kleiner Weißkohl | 500 Gram Karotten | 200 Gramm saure Sahne bzw. vegane Creme vega | 200 Gramm (veganen) Joghurt | 2 Zitronen | 4 Esslöffel braunen Zucker

Zutaten mexikanischer Coleslaw (10 Portionen): 900 Gramm Rotkohl | 125 Gramm rote Zwiebeln | 100 Gramm Karotten | 30 Gramm Koriander | 20 Gramm grüne Chilies | 100 Milliliter Limettensaft | 30 Milliliter Olivenöl | 30 Gramm Zucker | 20 Gramm Salz

Zutaten Hot Sauce (14 Portionen | insgesamt circa 700 Milliliter): 700 Gramm Tomaten | 150 Gramm Zwiebeln |125 Milliliter Apfelsaft | 74 Milliliter Apfelessig | 30 Gramm rote Chillies | 20 Gramm Zucker | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Salz

Zutaten BBQ-Sauce (1 kleines Glas | 4 Portionen): 2 Esslöffel Tomatenmark | 2 Esslöffel Sojasauce | 2 Knoblauchzehen | 1 Teelöffel Paprikapulver (scharf) | 1 Prise Pfeffer | 1 Teelöffel Asia Hot Sauce | 0,5 Teelöffel Chiliflocken | Saft einer halben Zitrone | 2 Teelöffel Honig bzw. Wonig, Löwenzahnsirup oder Agavendicksaft | 2 Teelöffel Olivenöl

Zutaten South Carolina Mustard Sauce (1 kleines Schälchen): 50 Gramm Senf | 25 Gramm Dijon-Senf | 2 Esslöffel Apfelessig | 1 Esslöffel Worchester-Sauce | 1 Esslöffel brauner Zucker | 1 Esslöffel Hot Chili Sauce

Zutaten Bier-Sauce: 800 Milliliter Gemüsefond | 450 Milliliter Stout | 200 Gramm Möhren | 125 Gramm Lauch | 125 Gramm Sellerie | Optional: Bratensatz

Probier auch meine Rezepte für Ajvar, Guacamole, Aioli, Mole Poblano, Mango-Salsa, Mojo Rojo und Mojo Verde sowie Curry-Mayonnaise.

Pulled Pork Burger | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung Pulled Pork (30 Stunden): 1. Schweinenacken erst mit dem Senf, dann mit dem Dry Rub einmassieren, sodass das Fleisch außen komplett trocken ist. 2. Fleisch in eine Box geben und für 24 Stunden im Kühlschrank lagern. 3. Ofen auf 130° Grad Ober/Unterhitze vorheizen. 4. Ein Bratenthermometer ins Fleisch stecken und den Schweinenacken auf einem Gitter in den Ofen schieben. Darunter eine Ofenform zum Auffangen der Säfte platzieren. 5. Den Schweinenacken während des Bratvorgangs immer wieder mit der Mop Sauce übergießen. 6. Sobald das Bratenthermometer 90 Grad anzeigt (Dauer je nach Fleischstück 4,5-5 Stunden), den Ofen ausschalten, kurz die heiße Luft raus lassen, die Ofentüre wieder schließen und das Fleisch eine Stunde ruhen lassen. 7. Fleisch vor dem Servieren mit zwei Gabeln auseinander zupfen.

Zubereitung Burger Buns (4,5 Stunden): 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Zubereitung cremiger Coleslaw (15 Minuten ohne Ruhezeit): 1) Karotten schälen, Weißkohl von den äußeren Blättern sowie dem Strunk befreien und alles in grobe Stücke zerteilen. 2) Mit Hilfe einer Küchenmaschine ohne Handreibe zu feinen Streifen verarbeiten. 3) Zitronen auspressen. 4) Zitronensaft, Joghurt, saure Sahne und braunen Zucker unter den Salat Mengen. 5) Über

Nacht durchziehen lassen. 6) Nochmals durchmengen und servieren.

Zubereitung Mexican Cole Slaw (15 Minuten): 1. Äußere Blätter und Strunk des Rotkohls entfernen und den Rest in Streifen schneiden. 2. Karotten schälen und raspeln. 3. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. 4. Chilies in Streifen schneiden (wer es nicht so scharf möchte, entfernt die Kerne). 5. Blätter vom Koriander abzupfen, Stile fein hacken. 6. Alles miteinander vermengen. 7. Olivenöl, Limettensaft, Zucker und Salz zu einem Dressing vermischen. 8. Dressing in den Salat einmassieren und direkt servieren oder erst kühl stellen und durchziehen lassen.

Zubereitung Hot Sauce (90 Minuten): 1. Tomaten waschen und das Kerngehäuse entfernen. 2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. 3. Chillies ebenfalls grob hacken und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl glasig braten. 4. Tomatenwürfel, Apfelsaft, Apfelessig, Zucker und Salz hinzugeben und zusammen aufkochen. 5. Hot Sauce 30 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und passieren. 6. Hot Sauce zurück in den Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. 7. Zum haltbar machen, Sauce bei 100 Grad erhitzen 90 Minuten einkochen lassen (bitte beachte hierzu auch die genauen Einkoch-Vorgaben).

Zubereitung BBQ-Sauce (5 Minuten): 1. Knoblauchzehen ganz fein hacken. 2. Zusammen mit den anderen Zutaten vermengen. 3. Zum haltbar machen, Sauce in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser füllen und 30 Minuten bei 90° einkochen (bitte beachte hierzu auch die genauen Einkoch-Vorgaben)

Zubereitung South Carolina Mustard Sauce (1 Minute): 1. Alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. 2. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitung Bier-Sauce (190 Minuten): 1. Gemüse grob hacken und 60 Minuten bei 200° rösten. Wenn ihr parallel ein Braten

etc. im Ofen habt, passt die Temperatur und Garzeit gerne entsprechend an. 2. Geröstetes Gemüse in einen Topf geben mit Fond übergießen und 30 Minuten lang aufkochen. 3. Fond passieren (Gemüse nicht pürieren oder durchs Sieb drücken) 4. Fond nochmal durch ein extra feines Sieb geben und stark erhitzen. 5. Fond 30 Minuten lang einreduzieren, dann mit Stout auffüllen (falls beim Kochen/Braten/Grillen eures Gerichts Bratensatz entstanden ist, könnt ihr diesen an dieser Stelle hinzugeben) und erneut bis auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. 6. Falls ihr nicht die ganze Sauce benötigt, könnt ihr diese in einer Eiswürfelform portionsweise einfrieren.

Die Nährwertangaben findest du auf der jeweiligen Rezept-Seite.