

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.

Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (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



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (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.

Jetzt noch mehr [Brot & Kleingebäck Rezepte](#) oder weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß