

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

PULLED PORK BURGER

mit würziger BBQ-Sauce



Dirk Luther



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 MIN. (+ 8,5 STUNDEN ZEIT ZUM SCHMOREN UND MARINIEREN)



4 PORTIONEN

Pulled Pork Burger

mit würziger BBQ-Sauce

ZUTATEN

PULLED PORK	2 EL Knoblauchpulver	1 EL Worcestershiresauce
2 kg Schweinenacken ohne Knochen	2 EL Zwiebelpulver	1 EL Ahornsirup
4 EL Apfelsaft	2 EL Cayennepfeffer	1/2 TL Knoblauchpulver
4 EL Olivenöl	1 EL Thymian	1/2 TL weißer Pfeffer, grob gemahlen
100 ml Geflügelfond	1 EL Majoran	
12 Burger-Brötchen		
	BBQ-SAUCE	WEISSKOHL-SALAT
WÜRZMISCHUNG	1 EL Butter	400 g Weißkohl, geraspelt
200 g Zucker	1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten	1 Karotten, geraspelt
90 g Paprikapulver, edelsüß	350 ml Ketchup	1 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
2 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen	125 ml Cola	5 EL würzige Mayonnaise, möglichst hausgemacht
2 EL Zitronenpfeffer	65 ml Apfelessig	
2 EL Salz	4 EL Zucker	
2 EL Chilipulver	1 EL Zitronensaft	



WÜRZMISCHUNG Für die Würzmischung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand oder mit einer Gabel mischen.

PULLED PORK Den Schweinenacken mit Apfelsaft und Olivenöl einstreichen, mit der Hälfte der Würzmischung einreiben und 1 Stunde marinieren lassen. Anschließend das Fleisch mit der restlichen Würzmischung einreiben und im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost bei 180 °C 45 Minuten lang braten (dabei ein Backblech mit Alufolie unter den Rost schieben). Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter in den Bräter legen und mit dem Geflügelfond angießen. Den Bräter mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen und das Ganze 6 Stunden im 120 °C heißen Ofen schmoren. Danach den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Schweinenacken darin lassen und bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen. Während dieser Ruhezeit wird das Fleisch weicher und lässt sich dann besser zupfen.

BBQ-SAUCE In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und 20 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Die Sauce mit Hilfe eines Stabmixers pürieren und in ein luftdicht verschließbares Gefäß abfüllen.

WEISSKOHL-SALAT In einer Schüssel den Weißkohl mit den Karotten und den Zwiebelstreifen vermischen, die Mayonnaise unter den Salat mischen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN Die halbierten Burgerbrötchen kurz in einer Grillpfanne (oder unter dem Grill im Ofen) von allen Seiten rösten. Das Fleisch zerzupfen. Weißkohlsalat auf die unteren Brötchenhälften legen, Pulled Pork daraufhäufen, BBQ-Sauce darübergeben und zum Schluss die oberen Brötchenhälften auflegen.

★ PROFITIPP

Wenn Sie keinen Bräter mit Gittereinsatz haben, können Sie das Fleisch auf Kugeln aus Alufolie setzen, damit es nicht am Boden anbrennt.



• DER PULLED PORK KULT •

Amerikaner, Grillmeister und eingefleischte Feinschmecker lieben es schon lange: Das Pulled Pork – also auseinandergezogenes Schwein – verführt zurzeit die Gaumen der Republik. Die Herausforderung liegt in der sehr langen Zubereitung: Klassischerweise wird das Fleisch bis zu zwölf Stunden bei einer konstanten Temperatur von 100–110 °C im BBQ Smoker gegart. Da nicht jeder einen Smoker besitzt hat sich Dirk Luther eine Variante ausgedacht, die in jedem Backofen funktioniert. Das Resultat dieser hingebungsvollen Garmethode kann sich schmecken lassen und erklärt den Kult um das herrliche Pulled Pork, das sich sprichwörtlich in hauchzarte Stücke zupfen lässt.

