

Rezept

Pulled-Pork-Burger

Ein Rezept von Pulled-Pork-Burger, am 28.04.2024

Zutaten

1,8 kg Schweinenacken (küchenfertig)	3 EL mittelscharfer Senf
4 EL BBQ Rub Gewürzmischung	1 Weißkohl (ca. 1,2 kg)
600 g Möhren	2 Zwiebeln
Salz	Pfeffer
400 g Sauerrahm	150 g Mayonnaise
5 EL Weißweinessig	2 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone	eine große Handvoll Endiviensalat
10 Burgerbrötchen	BBQ-Sauce

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Burger | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

- Den Grill auf 130° vorheizen, dabei eine Zone mit indirekter Hitze in Größe des Fleisches lassen. Unter den Grillrost eine große Tropfschale stellen, die den entstehenden Saft auffangen kann.
- Den Schweinenacken mit Küchenpapier trocken tupfen, rundum mit dem Senf einstreichen und den Rub sorgfältig darauf verteilen. Das Fleisch auf die Zone mit indirekter Hitze über der Tropfschale geben und einen Temperaturfühler hineinstecken. Den Grilldeckel schließen und das Fleisch ca. 10 Std. garen, dabei stets die Temperatur kontrollieren. Diese sollte nicht höher als 90° gehen, andernfalls die Grundtemperatur des Grills herunterschalten.
- Parallel den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden oder raspeln. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls fein raspeln. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln. Die vorbereiteten Zutaten mit 2 TL Salz und etwas Pfeffer in eine große Schüssel geben und alles kräftig mit den Händen durchkneten, damit die Struktur des Krauts aufbricht. Sauerrahm, Mayonnaise, Weißweinessig, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach ca. 10 Std. und bei konstantem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur von 90° das Fleisch vom Grill nehmen, in Backpapier einwickeln und in einer Kühl-Isolierbox mindestens 30 Min. ruhen lassen. Danach herausnehmen und in eine große Schale geben. Das Fleisch mit zwei Gabeln fasrig zerrupfen und sowohl den Saft aus der Isolierbox als auch aus der Auffangschale dazugeben.
- Den Endiviensalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Burger Buns halbieren und auf dem Grill anrösten. Die untere Hälfte mit etwas BBQ-Sauce bestreichen und mit Weißkraut-Möhrensalat, Pulled Pork und Endiviensalat belegen. Deckel aufsetzen und genießen.