

Pulled Pork Burger

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
2	kg	Schweinenacken o. Knochen
2	EL	Senf
2	EL	Honig
10	EL	Magic Dust
100	ml	Apfelessig
100	ml	Whisky
200	ml	Wasser
50	ml	Honig oder Zuckerrübensirup
8		Burger Buns
8	Portionen	Cole Slaw
		BBQ-Sauce

Portionen: 8

Zubereitung

Senf und Honig miteinander verrühren.

Das Fleisch mit der Senf-Honig-Marinade von allen Seiten bestreichen, mit Magic Dust panieren, evakuieren oder fest in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Mindestens 1 Stunde vor der weiteren Zubereitung aus der Kühlung nehmen und aus der Verpackung befreien.

Fleisch im vorgeheizten Backofen auf einem Rost über der wassergefüllten Fettpfanne bei 220°C (unbedingt Ober-/Unterhitze verwenden) braten, bis eine leichte äußerliche Röstung erzielt ist. Garraumtemperatur danach auf 110-120°C reduzieren, bis eine Kerntemperatur des Fleisches von 75°C erreicht ist. Ab diesem Zeitpunkt stündlich mit einer Mischung aus Apfelessig, Wasser, Whisky und Honig bzw. Sirup bestreichen, bis eine Kerntemperatur von 90-95°C erreicht ist.

Fleisch in Alufolie einschlagen und für ~30 Minuten warm halten und ziehen lassen.

Fleisch in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit zwei Gabeln zerreißen.

Brötchen toasten, halbieren und die untere Hälfte mit Fleisch und Cole Slaw belegen. Nach Belieben mit Barbecue-Sauce abschmecken und Brötchen wieder zusammenklappen.

[Ofen](#), [Burger](#), [BBQ](#)

Last update:

2023/10/01 15:42 rezepte:hauptgerichte:pulled_pork https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled_pork?rev=1696167779

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled_pork?rev=1696167779

Last update: **2023/10/01 15:42**

