

Auf die Faust - Pulled Pork Burger

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Burger

2 Potato Buns
400 g Pulled Pork
60 g Krautsalat
50 g Feldsalat
4 Scheiben alter Camembert
40 ml BBQ Sauce
30 g Erdnussbutter

Der Pulled Pork Burger steht ohne Frage ganz weit oben auf dem Burger-Evolutionstreppechen. Hast du einmal in diesen fluffig saftigen, süß und herzhaft schmeckenden Traum eines belegten Brötchens gebissen, willst du nichts anderes mehr. Die Zubereitung des gezupften Schweins erfordert allerdings Zeit, Hingabe und etwas Know-how. Aber wie ein altes Berliner Sprichwort besagt: "Von nüscht kommt nüscht, wa?!". Im Anschluss wirst du aber dafür mit einem Burger der Extraklasse belohnt. Dieser Turm der gestapelten Freude kommt mit Krautsalat, Feldsalat, Erdnussbutter und gereiftem Camembert, der einen würzigen Kontrast zum Schweinefleisch und den süßen Brötchen gibt.

Wenn du jetzt noch deine Buns selber backst und die BBQ Sauce einkochst, besteigst du den Olymp des guten Geschmacks. Ist das Pulled Pork einmal gemacht,

kannst du das Gezupfe einfach im Tuppergefäß mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren und es portionsweise warm machen, wenn du es brauchst. Am Wochenende gepulled, hast du die halbe Arbeitswoche feinstes Schweinefleisch und kannst motiviert in den Arbeitstag starten, da du weißt, was abends auf dich wartet.

- 1 -

Buns in der Mitte durchschneiden und die Schnittseiten in einer Pfanne mit Olivenöl braun rösten.

- 2 -

Brötchenhälften mit Erdnussbutter bestreichen und mit Kraut-, Feldsalat und Pulled Pork belegen.

- 3 -

Käse in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen lassen und auf das Pulled Pork geben. BBQ Sauce über den Burger geben und Burgerdeckel aufsetzen.