



Pulled Pork Burger

by Joscha Bastians



Der ultimative Burger – Für jeden Gast ein Special!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Pulled Pork auf dem Gasgrill zubereiten (siehe Pulled Pork Rezept)
2. Krautsalat (Coleslaw) zubereiten:
 - Petersilie und Zwiebel klein hacken und in eine große Schüssel geben
 - Karotte zu dem anderen Gemüse raspeln
 - Weißkohl mit einem scharfen Messer in ganz dünne Scheiben schneiden (Je dünner, desto besser)
3. Das geschnittene Gemüse aus der Schüssel abwägen (gerne in eine andere Schüssel geben oder zuvor komplett abwägen)
4. Wenn das Gewicht ermittelt ist, werden davon 8% Salz und 8% Zucker hinzugegeben
5. Das Salz und der Zucker nun mit dem restlichen Gemüse vermengen und durchkneten
 - Für GENAU 5min (Timer stellen!!!)
6. Nach Ablauf der Zeit das Ganze gründlich abwaschen, ruhig 2-3 Durchgänge
 - Die benötigte Salz & Zuckermenge ist nun schon in die Zellen diffundiert und der Rest muss abgewaschen werden
7. Den Krautsalat auf einem Küchentuch schön ausbreiten, mit einem weiteren Küchentuch bedecken und abtrocknen
8. Die Sauce für den Krautsalat
 - Mayo, Senf und ein kleiner Schuss Essiggurkenwasser gut miteinander vermengen
 - Wer mehr Sauce möchte kann gerne 2 EL Mayo im Verhältnis zu 1 TL Senf hinzugeben

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- 2 große Schüsseln
- Raspel/Reibe
- Küchenrolle o. Baumwolle
- Küchenwaage

Zutaten: 1 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Burger Bun (Brioche)
150g	Pulled Pork BBQ Sauce
Krautsalat:	(6 Burger)
¼	Weißkohl
1	Karotte
1	Rote Zwiebel
Ca. 2 Bund	Petersilie
	Salz
	Zucker
Sauce:	
6 EL	Mayo (z.B. Stokes)
3 TL	Senf
Etwas	Essiggurkenwasser
Eine Prise	Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

-
9. Den Krautsalat nun wieder in eine Schüssel geben und die fertige Sauce, löffelweise, unterheben
 - Je mehr Sauce ihr nehmt, desto mächtiger wird euch der Krautsalat
 - Zum Schluss noch kurz abschmecken und evtl. etwas nachwürzen mit Pfeffer, Sauce oder Zucker
 10. Burger Bun dünn mit Mayo bestreichen, auf das Rost legen und an toasten
 11. Burger belegen
 - (1) Burger Bun
 - (2) BBQ Sauce
 - (3) Pulled Pork
 - (4) Krautsalat (1-2 EL)
 - (5) BBQ Sauce
 - (6) Burger Bun

