

Pulled Pork Burger



Zutaten

2 kg Schweinenacken
1 EßL BBQ Rub
4 EL Grafschafter Apfelkraut
50 ml Apfelsaft
50 ml Jack Daniels

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tube Tomatenmark
200 ml Cola
1/2 Mango
1 Chili
Jack Daniels

3 Tomaten
Rauchsalz, Pfeffer
1 EL Hoi Sin Soße

1 Zwiebel in feine Streifen
geschnitten.
1 EL Grober Senf
1 EL Schmand
1 EL Honig
Öl, Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Den Schweinenacken kräftig mit dem BBQ Rub einreiben und für 6 Std bei 120°C im Ofen garen. Apfelkraut und Apfelsaft leicht erhitzen, dann den Jack Daniels hinzugeben. Schweinenacken zerpfücken und in den Sud geben. 10 Minuten ziehen lassen.

BBQ Sauce

Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili schälen, fein würfeln und in Öl angehen lassen. Tomatenmark hinzugeben, leicht karamellisieren lassen, anschließend mit Cola ablöschen. Die geschälte und grob gewürfelte Mango hinzugeben, dann den Sud auf die Hälfte einkochen lassen. Wenn die Zutaten weich sind, die BBQ Sauce mit einem Zauberstab pürieren und mit einem kräftigen Schluck Jack Daniels abschmecken.

Diese Sauce eignet sich hervorragend als »Mop« – also zum Bepinseln von Rippchen, Bacon Bombs oder Chicken Wings.

Vollendung der BBQ Sauce

Tomaten würfeln, hinzugeben und die Sauce nochmals dickflüssig einkochen lassen. Mit Hoi Sin Soße, Rauchsalz und Pfeffer abschmecken.

Burger-Soße

Zwiebel in etwas Öl bei mittlerer Hitze lange schmoren, bis diese weich sind. Anschließend auskühlen lassen. Schmand hinzugeben und mit Senf und Honig abschmecken.

Pulled Pork zusammen mit knackigem Salat und den Saucen auf einem Hamburger Brioche anrichten.