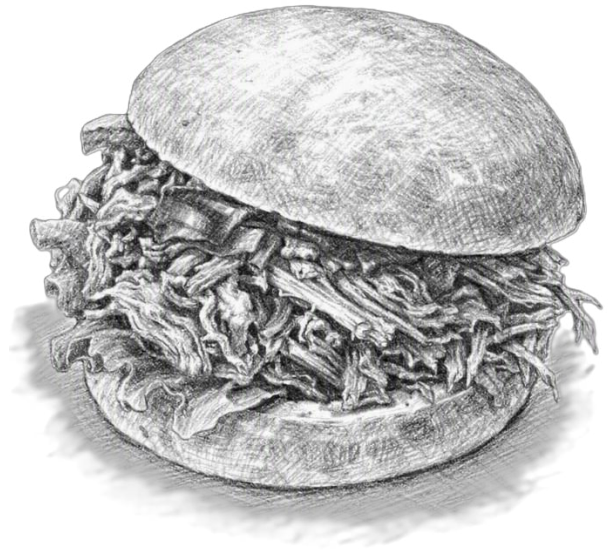


PULLED PORK Burger

Burger Workshop

Rezept für 4 Personen



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

1 Kg Schweineschulter

Für die Marinade

Sonnenblumenöl

Salz

1 Tl Paprikapulver

2 Zehen Knoblauch
gepresst

2 Tl Rosmarin

2 Tl Thymian

1 Tl Senf

2 El Fleischgewürz

Pfeffer grob, schwarz

100 ml Barbecue Sauce

50 ml Bier

Alles miteinander verrühren, das Fleisch damit einreiben und anschliessend über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch auf den heissen Grill legen (indirekte Hitze) und mit geschlossenem Deckel bei 100 °C etwa 2 ½ Stunden grillieren, bis eine Kerntemperatur von ungefähr 75°C erreicht ist. Ab und zu wenden. Je nach Geschmack Räucherchips begeben.

Das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie einpacken, 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Fleisch mit Hilfe einer Gabel zerzupfen, (pulled) so dass sich die Fleischfasern lösen. Nun die Barbecue Sauce über das zerkleinerte Fleisch geben, für die süße Note auch das Bier darüber geben und alles gut vermischen.

Burger Buns toasten und das Fleisch darauf anrichten.