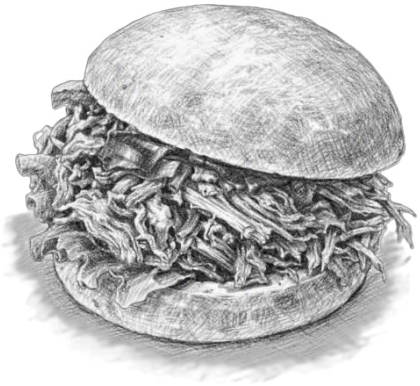
PULLED **PORK** BURGER



Rezept für 10 Personen

ZUTATEN

2500g Schweineschulter
oder Schweinshals

Für die Marinade
50g Sonnenblumenöl
10g Paprikapulver
2 Zehen Knoblauchgepresst
10g Rosmarin
10g Thymian
20g Senf
10g Pfeffer grob, schwarz

Zum Schluss
200g Barbecue Sauce
100g dunkles Bier

ZUBEREITUNG

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 beigeben.

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.

Culinarium







Culinarium