



**QUALITÄTS
FLEISCHEREI**

— Seit 1974 —

Kochen Sie heute:

Pulled Pork Burger mit Karamell-Port-Schalotten und Feigen im Brioche Burger Bun

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Für das Pulled Pork:

1 kg Duroc Edelschwein Presa vom Nackenkern
2 EL Bratöl
Salz und Pfeffer
3 EL Steakhouse BBQ RUB
3 Rosmarinzweige
500 ml Steakhouse BBQ Sauce

Für die Karamell-Port-Schalotten:

100 g Zucker
200 g Schalotten
100 ml Portwein

Außerdem:

4 Brioche Burger Buns
2 Tomaten
2 Feigen

So gelingt's:

Zubereitung

Für das Pulled Pork den Schweinenacken mit Salz, Pfeffer und dem BBQ-Rub würzen. In einer großen Bratpfanne unter Verwendung von Bratöl von allen Seiten rundherum kross anbraten. Mit BBQ-Sauce einpinseln, bei 110°C Ober/-Unterhitze in den Ofen geben und für 12 Stunden bei 90 Grad Kerntemperatur garen.

Zur Kontrolle ein Bratenthermometer verwenden.

 **12 Stunden**  **110°C**

Das Fleisch mithilfe von zwei Steak Champ Bull Fork Fleischgabeln auseinanderreißen und mit der restlichen BBQ-Sauce vermischen. Rosmarinzweige hinzugeben und warmhalten.

Die Schalotten pellen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker zusammen mit 2 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren. Die Schalotten zugeben und darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und für 5 Minuten einkochen lassen.

Die Tomaten und Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Die Buns in einer Grillpfanne anbraten. Anschließend die vorbereiteten Zutaten aufschichten und die Burger servieren.



Mhh lecker!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihre familia Qualitätsfleischerei