

# Pulled Pork Burger

## Burger vom Schwarzen Alpenschwein mit Cole Slaw

 4-6 Personen

Rezept von Anna Pearson

Garzeit ca. 6h  
Zubereitungszeit ca. 2h



Originalerweise würde man Pulled Pork im Smoker zubereiten, doch auch im Gusseisentopf im Ofen gegart gelingt dieser US-amerikanische Burger-Klassiker sehr gut. Damit das Fleisch nicht (wie es sonst meist der Fall ist) zu süß-klebrig wird, wurde die Zuckermenge für dieses Rezept deutlich reduziert. Pulled Pork kann sehr gut 1 bis 2 Tage im Voraus zubereitet und zum Servieren nochmals aufgewärmt werden. Je nachdem, wie prall die Brötchen gefüllt werden, reicht die zubereitete Fleisch- und Cole-Slaw-Menge für 1-2 Burger für 4 sehr hungrige oder 6 «normal» hungrige Personen.



### Zutaten

1,2 kg Schulterbraten vom schwarzen Alpenschwein (ohne Knochen)

#### Rub

1/2 TL Kreuzkümmel (ganz)

1/2 TL Koriander (ganz)

1/2 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

1.5 TL Paprika

20g (brauner) Zucker

1 TL Salz

#### Sauce

120g Ketchup

40g Birnel

0.5 dl Apfelessig (1)

1.5 EL Worcestershire Sauce oder Sojasauce

1/2 EL Senf

1 TL Chilisauce («Hot Sauce»)

1 TL Salz

(restlicher Rub)

1 EL Schmalz

1 kl. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 dl Bier

2 TL Apfelessig (2)



### Serviervorschlag

Die Burger Buns halbieren und auf der Schnittseite in einer Bratpfanne rösten, Brotscheiben beidseitig in der Bratpfanne oder im Toaster rösten. Buns bzw. Brot mit heissem Pulled Pork und Cole Slaw belegen. Nach Belieben mit Essiggemüse belegen und etwas Cocktail-Sauce darüber geben. Zweite Bun-Hälfte / Brotscheibe darüber legen und sofort servieren. Dazu passen knusprige Pommes frites oder Bratkartoffeln.

# Zubereitung

Wenn nötig das Fleisch auftauen: 24 Stunden im Kühlschrank oder 4 Stunden in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss.

Für den Rub die Kreuzkümmel- und Koriandersamen im Mörser fein mahlen und mit schwarzem Pfeffer, Paprika, Zucker und Salz mischen. Das Fleisch rundherum mit 2/3 der Gewürzmischung bestreuen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Sauce Ketchup, Birnel, Apfelessig (1), Worcestershire Sauce, Senf, Chilisauce, Salz und restliche Gewürzmischung mischen.

Den Ofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Den Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch hineingeben und ca. 10 Minuten rundherum bei mittlerer Hitze anbraten, bis es gut gebräunt ist (Achtung: wegen des Zuckers im Rub wird das Fleisch bei zu hoher Hitze schnell schwarz). Die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Zum Fleisch in den Topf geben und etwa 2 Minuten anbraten.

Die Sauce und das Bier zum Fleisch giessen. Den Topf zudecken. Damit der Deckel dicht schliesst und keine Feuchtigkeit entweichen kann (und das Fleisch somit schön saftig bleibt), ein Stück Alufolie zwischen Topf und Deckel legen. Den Topf in den Ofen schieben und das Fleisch in ca. 5 Stunden weich schmoren. Zwischendurch das Fleisch zwei Mal wenden. Das Fleisch ist fertig, wenn es von alleine von einer hineingesteckten Fleischgabel rutscht.

Das Fleisch aus der Schmorflüssigkeit nehmen und in eine Ofenform o.ä. legen. Mithilfe von zwei Gabeln in Stücke zupfen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und mit der Sauce mischen. Es soll schön saftig, aber nicht zu nass sein – wenn nötig etwas Wasser zugeben. Mit Essig (2) und ev. Salz abschmecken. Das Fleisch zugedeckt bis zum Servieren im ausgeschalteten Ofen warmhalten. (Wer die Burger einige Stunden oder auch 1-2 Tage später servieren will, lässt das Fleisch abkühlen, bewahrt es im Kühlschrank auf und wärmt es vor dem Servieren unter Zugabe von etwas Wasser nochmals auf.

## Cole Slaw

Für den Cole Slaw die Zwiebel in feine Streifen schneiden, den Kohl fein hobeln und die Karotten an der Röstiraffel grob reiben. In einer Schüssel mit dem Salz und Zucker mischen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Wasser gründlich abspülen und ein paar Minuten in einem Sieb abtropfen lassen. Ein Blech mit drei Lagen Haushaltspapier belegen, das Gemüse darauf verteilen und mit zwei Lagen Haushaltspapier belegen. Dem Gemüse durch Drücken möglichst viel Wasser entziehen. In eine Schüssel geben.

Für das Cole Slaw-Dressing zunächst eine Mayonnaise zubereiten: Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Senf verrühren und einige Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Das Öl zunächst tropfenweise und dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen (Schneebeesen) dazu giessen, sodass eine dicke, emulgierte Creme entsteht. Zucker, Worcestershire Sauce bzw. Sojasauce und Essig untermischen, die Sauce mit Salz abschmecken. Ca. 2/3 der Sauce mit dem Gemüse mischen. Die restliche Sauce mit etwas Ketchup mischen und als Cocktail-Sauce zu den Burgern servieren.

## Zutaten Cole Slaw

1/2	rote Zwiebel
200 g	Weisskohl
150 g	Karotten
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1	Eigelb
2 TL	Senf
1 dl	neutrales Pflanzenöl
1/2 TL	Zucker
1/2 TL	Worcestershire Sauce oder Sojasauce
1 dl	Apfelessig
	Salz