



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Pulled Pork - Toastburger



Einkaufsliste:





Pulled Pork, ca. 200 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Salatblatt, 1
rote Zwiebel, 1
saure Gurke, 1
Zitrone, 1 Bio
passierte Tomaten, 5 EL
Knoblauch, 1 Zehe
Gemüsefond, 3 EL
Paprikamark, 1 TL
Chilischote, 1 getrocknet
Currypulver, 1 TL
Paprika de la Vera
(geräuchertes Paprikapulver), 1 TL
Piment d'Espelette, ½ TL
Zitronenpfeffer, ½ TL
Zucker
Salz
Olivenöl



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Pulled Pork

| | | |
|--|---|--|
| |  einfach |  preiswert |
| |  warm servieren | |
| | |  |

Vorbereitung:

- Pulled Pork gem. Packungshinweis erhitzen,
- zur Seite stellen,
- Salat waschen und 1 schönes Blatt aussuchen,
- saure Gurke schräg in Scheiben schneiden,
- rote Zwiebel quer halbieren,
- eine Hälfte senkrecht in Halbringe schneiden,
- zweite Hälfte klein hacken,
- Chilischote längs aufschneiden, Kerne entfernen,
- Schote klein hacken,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Knoblauchzehe schälen, halbieren, Keim entfernen,
- durch eine Knoblauchpresse drücken,
- „Curry Sauce scharf“ herstellen:
- gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch zufügen,
- Paprikamark und Currypulver mit anrösten,
- mit Gemüsefond ablöschen,



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

- gehackte Chilischote zufügen,
- ca. 10 min. einköcheln,
- passierte Tomaten zufügen,
- weitere 15 min. einköcheln,
- geräuchertes Paprikapulver, Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und Zitronenpfeffer einrühren,
- mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen:

- auf die untere Toastscheibe das Salatblatt einzeln
- oder in breiten Streifen legen,
- mit Currysauce einstreichen,
- darauf die sauren Gurkenscheiben verteilen,
- das heiße Pulled Pork großzügig darauf platzieren,
- die roten Zwiebelringe obenauf legen,
- die zweite Toastscheibe bildet wieder den Abschluß

Tipps:

- Das Pulled Pork solltet ihr als gutes Fertigprodukt kaufen (oder beim Metzger eures Vertrauens). Klar, Ihr könnt Euch auch die Mühe machen, das Fleisch 24 Std. im Smoker zu garen. Das Ergebnis wird immer besser sein, aber der Aufwand.
- Statt des zerrupften Schweinefleisches schmeckt auch Rindfleisch.
- Unsere Versuche mit Geflügel sind allerdings (bis jetzt) alle gescheitert.
- Wenn ihr nur einen Burger herstellen wollt, ist der Aufwand für die leckere Currysauce nicht unerheblich. In dem Fall fertige ich dann ein ganzes Glas Sauce an und habe dann einen kl. Vorrat im Kühlschrank.

Weintipp

- Bei diesem Burger dominieren das rauchige Fleischaroma und die Schärfe der Currysauce, aber auch deren leichte Süße. Hinzu kommt die Säure der Gurkenscheiben und die Frische des Salates. Als Wein empfehle ich einen Chianti Classico Riserva aus der Toskana.