

## HOMEMADE PULLED PORK BURGER MIT ROSMARINWEDGES SÜßE BURGERBRÖTCHEN, VOGERLSALAT, MARINIERTE ZWIEBELRINGE, BARBECUE SAUCE MIT HONIG UND BOURBON, BLAUKRAUT & APFELMAYONNAISE

**Pulled Pork Burger mit Rosmarinwedges für 6 Personen:**  
**Zeitaufwand: einige Stunden**

### **Pulled Pork inkl. Rub:**

Für 6 Personen

Zeitaufwand: ca. 3,5 h

Zum Marinieren: ca. 24 h

1 kg Schopf  
3 EL Olivenöl  
1,5 TL Kreuzkümmel, 2 TL Kümmel  
2 TL Telly Cherry, 2 TL Cubeben Pfeffer  
2 TL Thymian, 1 Knoblauchzehe  
2 TL Paprikapulver Edelsüß  
3 TL Smoked Paprika (geräuchertes Paprikapulver)  
3-4 TL Smoked Salt (geräuchertes Salz)

1. Für den Rub alle Zutaten im Mörser zerstoßen und mit Olivenöl vermischen. Wenn du es noch gerne etwas pikanter magst kannst du auch noch Chili dazugeben.
2. Das Fleisch mit dem Rub einreiben und mit einem Vakuumiergerät in einem Kundstoffbeutel einschweißen und für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Am gewünschten Tag im Kombidämpfer mit der Funktion SousVide Garen für ca. 3 Stunden garen. Achtung: Es entsteht eventuell durch das lange garen sehr viel Wasser im Ofen, deswegen ein tiefes Blech auf den Boden stellen und wenn der Kombidämpfer nach Wasser schreit entleeren.
4. Im Anschluss die Folie vorsichtig aufschneiden, das Fleisch in eine Kasserole geben und mit zwei Gabeln auseinander zupfen (englisch: to pull - zupfen, ziehen). Das Fleisch kurz vor dem Servieren noch für ca. 10-15 Minuten im Ofen übergrillen damit es knusprig wird aber Achtung: nicht zu lange, sonst wird es trocken.

### **Barbecue Sauce mit Honig und Bourbon**

Zutaten für 1,5 Weckgläser

Zeitaufwand: ca. 2,5 h

3 EL Honig  
250 ml Cola  
60 ml Apfelessig  
500 g Tomaten passiert  
Salz, Pfeffer

Chilipulver, Knoblauch  
Kreuzkümmel  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
Tomatenmark  
1 Stamperl Bourbon (Whiskey oder auch Gin)  
Worcester Sauce

1. Den Honig mit dem Cola zu einem Sirup einkochen - dauert ca. 30 min. Passierte Tomaten zugeben, den Apfelessig und alle Gewürze bis auch den Whiskey und die Worcester Sauce dazugeben.
2. Die Tomatensauce ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen, bis sie reduziert und etwas eingedickt ist. Ev. mit etwas Tomatenmark binden. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt herausfischen und die Barbecue Sauce noch mit Whiskey und Worcester Sauce würzen und noch etwas einkochen lassen.

friedarosa's Tipp: wenn dir die Sauce etwas zu süß ist, einfach noch mit einem Spritzer Essig würzen. Die Sauce am besten ein oder mehrere Tage davor zubereiten, damit sich die Aromen gut entfalten können. Die Sauce hält gut verschlossen in einem Weckglas ein paar Wochen im Kühlschrank.

### Dinkel-Burger-Brötchen

Für 8 Brötchen

Zeitaufwand inkl. Gehen und Backen: ca. 2 h

250 ml lauwarme Milch  
6 EL Zucker  
1 TL Salz  
530 g Dinkelmehl  
60 g weiche Butter  
2 Eier  
1 Würfel Germ (42g)  
weißer und schwarzer Sesam

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, den Germ hineinbröckeln und alle anderen Zutaten dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig an einem warmen Ort für ca. 1h gehen lassen. Runde Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmal für ca. 40 min gehen lassen. Ich verwende dazu meine Gärfunktion in meinem Kombidämpfer.
3. Die Brötchen mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen und für ca. 15 min bei 180° backen - ich verwende dazu meine Brotbackfunktion du kannst deine Brötchen aber natürlich auch klassisch bei Heißluft (180°, ca. 15min) backen.

## Apfelmayonnaise

Zeitaufwand: 5 min inkl. Herstellung Mayonnaise 10-15 min

5 EL Mayonnaise (Grundrezept siehe unten)  
3 EL Sauerrahm  
1 kleiner Apfel  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

1. Die Mayonnaise mit dem Sauerrahm vermischen. Den Apfel mit einer Käseibe fein raspeln, mit etwas Zitronensaft beträufeln und unter die Mayonnaise-Sauerrahm Mischung rühren. Mit Salz und Pfeffer noch nach Belieben abschmecken.

Grundrezept Mayonnaise für 1 Weckglas (ca. 250ml):

1 Eigelb  
200 ml Rapsöl  
1 EL Senf  
1 EL naturtrüber Apfelessig  
1/2 TL Salz  
etwas Pfeffer

1. Das Eigelb in ein hohes Gefäß geben und mit Senf verrühren. Das Öl sehr langsam einfließen lassen und mit dem Mixer auf mittlerer Stufe zu einer cremigen Masse mixen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Weckglas füllen und in den Kühlschrank stellen.

friedarosa's Tipp: Die Mayonnaise hält gut verschlossen im Kühlschrank für 2-3 Wochen und kann zB für eine Currysauce weiterverwendet werden.

## Krautsalat

Zeitaufwand: ca. 15 min

1/4 Kopf Blaukraut  
3 EL Olivenöl  
1 EL naturtrüber Apfelessig  
1 EL Himbeeressig  
1 TL Honig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
Kümmel

1. Blaukraut mit dem Gemüsehobel oder dem Messer in feine Streifen schneiden. In ein Sieb geben und durchwaschen.
2. Für die Marinade Honig und Senf mit Olivenöl, dem Apfel- und dem Himbeeressig gut verrühren bis sich der Honig aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

3. Das Blaukraut in eine Schüssel geben, mit der Marinade gut durchmischen und am Besten ein bis zwei Stunden durchziehen lassen.

### Marinierte Zwiebelringe:

Zeitaufwand: ca. 5 min

- 1 - 2 Rote Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL weißer Balsamico
- Salz

1. Den Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. In eine Schüssel geben und mit Rapsöl, weißem Balsamicoessig und Salz marinieren.

### außerdem: etwas gewaschenen Vogerlsalat (Feldsalat)

### Rosmarinwedges

Für 6 Personen

Zeitaufwand: ca. 50 min

- 12 mittlere Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- Rosmarin nach Belieben
- Salz

1. Die Kartoffel waschen, schälen und in Spalten schneiden. In eine Kasserolle geben und mit Olivenöl, Salz und Rosmarin gut durchmischen.
2. Im Backrohr bei 180°C Dampf Low (Feuchtigkeit, niedrig) für 40-45 min. garen lassen. Funktioniert natürlich auch mit einem normalen Backrohrprogramm, dann nur die Zeit etwas besser im Blick behalten.

### Und jetzt richten wir unseren Burger an:

Die Brötchen auseinander schneiden und ev. noch kurz im Rohr wärmen. Auf den Boden einen guten Klecks Apfelmayonnaise geben, darauf einen Löffel Krautsalat setzen, Pulled Pork und Zwiebelringe drapieren, die Barbecue Sauce darauf verteilen und zum Schluss noch einen grünen Farbtupfer mit dem gewaschenen Vogerlsalat setzen. Den Brotdeckel mit einem Holzstäbchen fixieren und den Burger mit den knusprigen Rosmarinwedges servieren.

Guten Appetit!

Deine friedrosa