



Pulled Pork Burger mit selbstgemachten Coleslaw, Burger Buns, American Fries

ZUTATEN (8 Portionen):

- 2 kg Schweinenacken od. Schweineschulter
- Pfaröller Magic Dust Rub

Zutaten für Injektionsmarinade

- 100 ml Apfelsaft
- 200 ml Wasser
- 2 EL Pfaröller Magic Dust Rub
- 1 TL Worcestersauce



ZUTATEN Burger Buns (12 Buns):

- 300 ml Milch
- 3 Eier
- 125 g Butter
- 750 g Mehl
- 2 EL Weißer Zucker
- 60 g Frische Hefe (1.5 Würfel)
- 1 TL Salz
- 3 EL Wasser
- etwas Sesam

ZUTATEN American Fries:

- 3 festkochende Kartoffeln – mittelgroß
- 400 ml hoch erhitzbares Pflanzenfett z.B. Sonnenblumenöl
- Salz

ZUTATEN Coleslaw:

- 0.5 Kopf Weißkohl ca. 1 kg
- 2 Karotten
- 200 ml Mayonnaise
- 2 EL weißer Balsamico-Essig*
- 3 EL Zucker
- 0.5 TL Salz
- 0.5 TL Schwarzer Pfeffer
- Zwiebel
- 100 ml Süße Sahne



ZUBEREITUNG:

- Für ein Pulled Pork muss man das Fleisch vorbereiten
- Das Fleischstück mit Senf oder Öl einreiben und den Rub großzügig verteilen bzw. das Fleisch damit einreiben, mit Frischhaltefolie umwickeln und über mehrere Stunden kaltstellen.
- Gutes Pulled Pork wird zusätzlich unmittelbar vor dem Grillen gespritzt - ist zwar kein unbedingtes Muss, aber zum perfekten Pulled Pork gehört es dazu.
- Dazu die Zutaten der Injektionsmarinade gut vermischen und mit Hilfe einer Marinaden Spritze, mehrmals, gut verteilt, in das Fleisch spritzen.

Nun geht es ans Grillen:

Die gleichmäßige Kerntemperatur ist das A und O eines guten Pulled Pork: Verwendet wird ein Barbecue Thermometer, um zunächst die erforderlichen 90 bis 92 Grad (=Kerntemperatur des Fleisches) zu erreichen und einzuhalten.

Das Fleisch nun auf den bereits angeheizten Grill geben. Dabei ist zu beachten, dass das Fleisch indirekt gegrillt werden muss, also nicht direkt über der Glut liegt und der Deckel des Grills geschlossen wird.

Im Grill (oder Backofen) sollte eine konstante Garraumtemperatur von ca. 110 Grad herrschen. Die Garraumtemperatur darf auf keinen Fall höher steigen, da sonst das Fleisch trocken und schwarz wird - also Geduld ist angesagt.

Zuerst erreicht das Fleisch eine Plateauphase mit einer Kerntemperatur 70 bis 72 Grad, innerhalb der es einige Zeit verbleiben kann. Wer das Fleisch jetzt in Alufolie einpackt, verkürzt sowohl die Plateau-Phase auch die gesamte Garzeit.

Am Anfang steigt die Kerntemperatur des Fleisches schnell. Jedoch ab ca. 70 Grad dauert es dann schon mehrere Stunden bis die gewünschten 90-92 Grad erreicht sind – hängt natürlich auch von der Fleischgröße ab.



Wer will, kann im Abstand von 90 Minuten moppen - dazu wird eine BBQ-Soße großzügig auf das Fleisch aufgetragen.

Die gesamte Grillzeit beträgt ca. 12-16 Stunden – je nach Fleischgröße.

Und zum Schluss folgt das Pullen:

Ab 92 Grad Kerntemperatur kommt das Fleisch runter vom Grill. Das hängt auch vom Fleisch ab – wichtig ist, dass das Fleisch zart ist. Daher kann es auch sein, dass man es erst bei 95 Grad oder bereits bei 88 Grad vom Grill nehmen kann.

Danach sollte das Fleisch etwa eine Stunde ruhen (am besten eingewickelt in Alufolie), bevor es mit zwei Gabeln gezupft, also gepullt wird.

Pulled Pork aus dem Ofen - Schon nach etwa fünf Stunden Garzeit ist die schnellere Pulled-Pork-Variante fertig:

- Das gewürzte Fleisch auf einem Backofengitter legen. Damit man den Bratensaft auffangen kann, sollte man unter den Rost, ein Backblech oder einen anderen Behälter, stellen bzw. platzieren.
- Nun das Fleisch auf dem Rost bei 130 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 120 Grad (Gas/Umluft), im vorgeheizten Backofen, garen.
- Die Gardauer hängt von der Fleischgröße ab. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von ca. 90-92 Grad erreicht hat, den Backofen ausschalten und das Fleisch noch für rund 60 Minuten im Backofen ruhen lassen.
- Damit das Fleisch keine zu starke Kruste bildet kann man es während dem Garen, auch mit einer Alufolie abdecken.
- Zum Schluss das Fleisch mit Gabeln zerzupfen und mit dem aufgesammelten Fleischsaft und etwas BBQ-Soße vermengen.



ZUBEREITUNG (American Fries):

Wasser in einem größeren Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln währenddessen abwaschen und mit Schale in den Topf geben. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten garkochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die gekochten Kartoffeln müssen jetzt knapp einen Tag ruhen. Nur dann bekommen sie die richtige Konsistenz. Dazu die Kartoffeln mit einem Küchentuch abgedeckt zur Seite stellen. Nicht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag die Kartoffeln in die typische Pommesform schneiden. Die Schale bleibt dran. Das Öl in einer Fritteuse oder hoher Pfanne erhitzen. Die Pommes vorsichtig in das Öl geben und goldbraun frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Möglichst heiß servieren.

ZUBEREITUNG (Coleslaw):

Den Kohl gründlich vom Strunk befreien und putzen. Zumeist ist der Kohl so groß, dass man locker mit der Menge hinkommt. Daher lieber großzügig die härteren Teile wegschneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Karotten schälen und zusammen mit dem Kohl fein hobeln bzw. mit einem großen Küchenmesser aufschneiden. Hierbei ist etwas Übung gefragt, um die richtige Größe der Krautstücke zu erreichen. Der Kohl sollte möglichst in feinere Streifen geschnitten werden. Man kann da aber je nach Geschmack etwas variieren. Mit einem Dreieckshobel ergibt sich eine schöne feine Konsistenz, mit dem Messer etwas grober.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen. In dieser Mengenangabe wird der Krautsalat etwas trockener. Je nach Geschmack kann man etwas mehr Mayonnaise hinzugeben. Aber Vorsicht, im Kühlschrank setzt sich noch einiges an Flüssigkeit ab. Den Salat mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. vier Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwischendurch mal mit einem Löffel umrühren. Ähnlich wie beim Fleisch ist auch hier länger besser als kürzer. Im Kühlschrank kann man den Salat dann auch zwei bis drei Tage aufbewahren.



ZUBEREITUNG (Burger Buns):

Die Milch in einem Topf erwärmen aber nicht kochen lassen. Wenn die Milch zu heiß wird, sterben die Hefekulturen direkt ab und statt fluffiger Buns gibt es nur brettharte Fladen. Die Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Danach die Hefe und den Zucker in die Milch geben und verrühren. Die Mischung ruhen lassen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Zwei Eier und die Milch mit der Hefe mit in die Schüssel und alles verrühren. Jetzt mit einer Rührmaschine einige Minuten lang alles verkneten. Der entstehende Teig sollte nicht zu fest aber auch nicht mehr klebrig sein. Die Konsistenz, falls nötig, mit Hinzugabe von Mehl und Milch steuern. Den Teig an einem warmen Platz ca. eine Stunde ruhen lassen. Durch die Hefe geht der Teig in dieser Zeit hoffentlich schön auf.

Anschließend den Teig gut durchkneten und in 12 Leiber teilen und zur Brötchenform formen. Diese müssen unter Klarsichtfolie noch mal eine knappe Stunde an einem warmen Ort gehen. Das übrige Ei mit dem Wasser verrühren und nach der Ruhephase die Brötchen bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Die Brötchen auf Backpapier auf einem bzw. mehreren Backblech(en) verteilen. Den Backofen 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Brötchen in ca. 20 Minuten backen bis sie schön goldbraun sind. Danach das Blech zum Abkühlen aus dem Backofen nehmen und die Brötchen mit einem Küchentuch abdecken. Dadurch bleiben die Buns frisch und fluffig.