

Pulled-Pork-Burger mit eigener BBQ-Sauce

Zutaten:

Schnelle BBQ-Sauce:

Ketchup, Tomatenmark, Essig, Zitrone, Worcestersauce, Olivenöl, Sojasoße, Weinbrand, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Curry, Knoblauchpulver

Die Mengenangaben sollten sich noch dem individuellen Geschmack richten. Immer mal probieren, man kann da eigentlich nichts falsch machen.

Pulled-Pork-Burger

Burgerbrötchen, Pulled-Pork, Rucola, Radieschen, Weißkrautsalat

Zubereitung:

Das Pulled-Pork nach Vorlage im Backofen zubereiten. In der Zwischenzeit den Rucola fein und die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Burger Brötchen halbieren und ebenfalls im Backofen aufbacken und auskühlen lassen.

Auf die untere Hälfte des Burgers etwas selbst hergestellte BBQ-Soße verstreichen. Den fein geschnittenen Rucola darauf verteilen. Im Anschluss das fertig gegarte Pulled-Pork auf den Rucola geben. Das Weißkraut etwas auspressen und ebenfalls auf den Burger verteilen. Mit den Radieschenscheiben garnieren. Zum Schluss etwas BBQ-Soße als Topping und auf die obere Hälfte des Brötchens verteilen.

Fertig! GUTEN APPETIT!!!