

Pulled Pork

im Burger mit Coleslaw

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1/2 kleiner Weißkohl
- 2 kleine Möhren
- 1 kleine rote Zwiebel
- 200 ml süße Sahne
- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Ahornsirup oder Honig,
alternativ 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Schweinenacken,
am besten ein schönes Mittelstück
- 3 bis 4 EL rauchige Barbecuesauce
- 4 Burger-Buns



ZUBEREITUNG

- Für den Salat den Kohl halbieren, den Strunk entfernen und fein hobeln, die Möhren hobeln und die Zwiebeln fein hacken, dann alle Zutaten gut vermengen, abdecken und 4 Stunden ruhen lassen
- Das Fleisch indirekt (also nicht direkt über der Glut) mit geschlossenem Deckel bei 100 bis 110 °C garen lassen, bis die Kerntemperatur von etwa 90 °C erreicht ist
- **Achtung:** jetzt 3 bis 4 Stunden Geduld haben!
- Fleisch mit Gabel und Fingern in feine Stücke zerfasern, mit Barbecuesauce vermischen, abdecken und ruhen lassen
- **Finale:** die Schnittfläche der Buns leicht anrösten, kräftig mit Fleisch und Salat belegen, Deckel drauf und fertig!
- Viel Spaß mit der köstlichen Sauerei – Servietten nicht vergessen!

Tipps!

Wenn draußen gerade die Welt untergeht, kann man das Fleisch auch in der Herdröhre zubereiten und die Buns in der Pfanne rösten. Schöner ist es aber natürlich auf dem Grillrost!