

## PULLED PORK BURGER

(für 4 Personen)



### Du brauchst:

1 Injektionsspritze  
1 Bratenthermometer

#### Für den Rub:

3 EL Paprikapulver  
edelsüß  
1 EL gemahlener  
Kreuzkümmel  
3 EL Salz  
2 EL Rohrzucker

#### Für die Injektionsmarinade:

100 ml Lacroix Bratenfond  
100 ml Apfelsaft  
1 TL Worcestersauce  
1 EL vom Rub  
  
5 EL Pflanzenöl  
1,5 kg Schweinenacken  
350 ml Lacroix Bratenfond

#### Für die Rote Mojo:

3 rote Paprikaschoten  
1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
1 EL weißer Balsamico  
50 ml Lacroix  
Bratenfond  
5 EL Olivenöl  
1 TL Zucker

1 TL geräuchertes  
Paprikapulver  
1 Messerspitze  
Kreuzkümmel

#### Für die Beilagen:

1 kleiner Spitzkohl  
2 Karotten  
1 TL Zucker  
2 EL Weißweinessig  
4 EL Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer

#### Zum Servieren:

2 Fleischtomaten, im  
Scheiben  
8 Blätter Lollo Rosso  
8 Brioche Burger Buns

### So geht's:

1. Für den Rub alle Zutaten miteinander vermischen, 1 EL Rub beiseite stellen für die Marinade.
2. Den Schweinenacken mit Öl einreiben und den Rub kräftig einmassieren. Dann mit Klarsichtfolie abdecken und für 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank geben.
3. Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
4. Bevor das klassische Pulled Pork in den Ofen kommt, wird es gespritzt: Dafür werden alle Zutaten der Injektionsmarinade gut vermischt und mit Hilfe einer Marinadenspritze an verschiedenen Stellen in das Fleisch gespritzt.
5. Den Schweinenacken in einen Bräter legen und mittig das Bratenthermometer einstecken. Den Lacroix Bratenfond angießen und den Bräter in den Ofen stellen, und zwar so lange, bis eine Kerntemperatur von 90-95 Grad erreicht ist. Das dauert ca. 6 Stunden, je nach Dicke des Nackens. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen holen und abgedeckt ruhen lassen.
6. Während das Pulled Pork gart, Chilischote entkernen und fein hacken. Paprikaschoten halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika, Chili und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten.  
  
Mit Lacroix Bratenfond ablöschen und alles einkochen lassen. Den Inhalt der Pfanne mit Essig und Zucker in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Olivenöl langsam hinzugeben und mixen bis eine gebundene Masse entsteht. Mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
7. Spitzkohl waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Dann in dünne Streifen schneiden. Die Karotte schälen und über die breite Seite einer Vierkantreibe raspeln. Alles mit etwas Salz würzen und gut durchkneten. Danach mit Zucker, Essig und Öl abschmecken.

## PULLED PORK BURGER

(für 4 Personen)

8. Nach der Ruhezeit den Braten mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit etwas von dem angesammelten Bratenfond aus dem Bräter übergießen und abgedeckt bei 60 Grad im Ofen warmhalten.

9. Die Burgerbuns kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Buns mit der Mojo einreiben und nach Belieben mit Salat, Pulled Pork und Tomaten belegen. Den Spitzkohlsalat getrennt dazu servieren.

### Tipp:

Probier' doch mal Ananassaft statt Apfelsaft für die Injektionsmarinade.

