

# PULLED PORK BURGER MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES

## ZUTATEN PULLED PORK:

Schweinenacken ca. 2kg mariniert, 10g braunem Zucker, 5g geräuchertem Paprikapulver, 3g Knoblauchpulver, 2g zerstossene Korianderkörner, 20g Senf, 10ml Worcestersauce, 5g Paprikapulver Edelsüss, 20g Salz, 4g Pfefferkörner, 20ml Olivenöl

## BRIOCHE BUN ZUTATEN TEIG FÜR 6 BUNS à 100G:

Milchschwitze: 100g Milch, 20g Mehl  
Teig: 320g Mehl, 110g Milch, 7g Trockenhefe, 4EL Ahornsirup, 50g geschmolzene Butter, 1 Ei, 2 Prisen Salz

## ZUTATEN BARBECUE SAUCE:

1 Zwiebel, 20ml Liquid smoke, 5g Knoblauchpulver, 10g Brauner Zucker, 10g Ingwer, 1EL Tomatenmark, 5g Chiliflocken, 5g Paprikapulver geräuchert und edelsüss, 1 EL Senf, 200ml Ketchup, 5g Honig, Salz, Pfeffer zum Abschmecken

## SÜSSKARTOFFEL POMMES:

Süsskartoffel, Wasser, Sonnenblumenöl/ Erdnussöl, Salz



## REZEPTMINUTEN

### 1. Brioche Buns

Für die Brioche-Brötchen wird zunächst ein geschmeidiger Hefeteig hergestellt. Dieser sollte über Nacht im Kühlschrank ruhen, um eine optimale Aromabildung zu gewährleisten. Am Folgetag wird der Teig portioniert und zu gleichmässigen Teiglingen geformt. Nach einer anschliessenden Stückgare werden die Brötchen mit einer Ei-Mischung bestrichen und mit Sesam bestreut. Das Backen erfolgt im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 14 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun ist.

### 2. Pulled Pork

Der Schweinenacken wird grosszügig mariniert und über Nacht im Kühlhaus gelagert, damit die Gewürze tief in das Fleisch einziehen können. Anschliessend wird das Fleisch bei 160 °C für etwa 1 Stunde im Ofen vorgegart. Danach wird es entnommen, luftdicht verpackt (z. B. in Backpapier und Alufolie) und bei 120 °C für weitere ca. 3 Stunden fertig gegart.

Die ideale Kerntemperatur beträgt 93 °C, wodurch das Fleisch besonders zart wird und sich leicht zupfen lässt.

### 3. Barbecue Sauce

Für die Sauce werden fein gehackte Zwiebeln zusammen mit Knoblauchpulver und frischem Ingwer in etwas Öl angeschwitzt. Anschliessend wird brauner Zucker hinzugegeben und leicht karamellisiert. Danach werden Chiliflocken, Tomatenmark sowie Paprikapulver beigefügt und kurz mitgeröstet, um die Aromen zu intensivieren. Die Mischung wird mit etwas Liquid Smoke abgelöscht und mit Ketchup aufgefüllt. Die Sauce sollte nun ca. 1 Stunde sanft köcheln, damit sie eindickt und an Geschmack gewinnt. Zum Abschluss wird sie mit Honig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und fein püriert.

### 4. Süsskartoffelpommes

Die Süsskartoffeln werden geschält, in gleichmässige Stifte geschnitten und anschliessend gewässert, um überschüssige Stärke zu entfernen. Vor dem Frittieren werden sie gut abgetrocknet und leicht mit Maizena bestäubt, um eine besonders knusprige Textur zu erzielen.

