



Zutaten

- 2 kg Schweinenacken
- 1 EßL BBQ Rub
- 4 EL Graftschafter Apfelkraut
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml Jack Daniels
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tube Tomatenmark
- 200 ml Cola
- 1/2 Mango 1 Chili
- Jack Daniels
- 3 Tomaten
- Rauchsatz, Pfeffer
- 1 EL Hoi Sin Soße
- 1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Grober Senf
- 1 EL Schmand

vom Grill

Pulled Pork Burger

Street Food Festival in der eigenen Küche! Sanftes Garen und tolle Gewürze machen diesen hocharomatischen Burger zum Suchtmittel.

So wird's gemacht:

1. Den Schweinenacken kräftig mit dem BBQ Rub einreiben und für 6 Std bei 120°C im Ofen garen.
2. Apfelkraut und Apfelsaft leicht erhitzen, dann den Jack Daniels hinzugeben.
3. Schweinenacken zerpfücken und in den Sud geben. 10 Minuten ziehen lassen.
4. BBQ Sauce
5. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili schälen, fein würfeln und in Öl angehen lassen.
6. Tomatenmark hinzugeben, leicht karamellisieren lassen, anschließend mit Cola ablöschen.
7. Die geschälte und grob gewürfelte Mango hinzugeben, dann

- 1 EL Honig
- Öl, Salz und Pfeffer

- den Sud auf die Hälfte einkochen lassen.
8. Wenn die Zutaten weich sind, die BBQ Sauce mit einem Zauberstab pürieren und mit einem kräftigen Schluck Jack Daniels abschmecken.
 9. Diese Sauce eignet sich hervorragend als »Mop« – also zum Bepinseln von Rippchen, Bacon Bombs oder Chicken Wings.
 10. Zur Vollendung der BBQ Sauce die Tomaten würfeln, zum Mop hinzugeben und die Sauce nochmals dickflüssig einkochen lassen.
 11. Mit Hoi Sin Soße, Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.
 12. Burger-Soße
 13. Zwiebel in etwas Öl bei mittlerer Hitze langsam schmoren, bis diese weich sind.
 14. Anschließend abkühlen lassen.
 15. Schmand hinzugeben und mit Senf und Honig abschmecken.
 16. Pulled Pork zusammen mit knackigem Salat und den Saucen auf einem Hamburger Brioche anrichten.