



Pulled Pork Burger

Zeit gesamt
5h 10minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Rosmarin, frisch	10 g
Schweinenackensteaks	800 g
Apfelsaft	150 ml
Balsamicoessig, hell	50 ml
Gemüsebrühe	600 ml
Barbecuesauce	200 ml
Salz	
Chili, gemahlen	0.5 TL
Mini Romana	1 St.
Strauchtomaten	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Hamburgerbrötchen	4 St.
Ketchup	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebeln halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Schweinenackensteaks waschen und trocken tupfen.
2. In den Mixbehälter Zwiebeln, Rosmarin und Knoblauch geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Schweinenackensteaks, Apfelsaft, Essig, Gemüsebrühe, 150 g Barbecuesauce, 1 TL Salz und Chili zugeben und Slow Cooking/5 Std./90 °C garen.
3. Inzwischen Burger vorbereiten. Salat halbieren, Strunk entfernen, Blätter abziehen und waschen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
4. Nach Ende der Garzeit Fleisch und Zwiebeln durch ein Sieb abgießen und Garflüssigkeit dabei auffangen. In den Mixbehälter Fleisch, 50 ml Garflüssigkeit und 50 g Barbecuesauce geben und das Pulled Pork Linkslauf/30 Sek./Stufe 3 zerkleinern.
5. Brötchen halbieren und nach Belieben in einer Pfanne goldbraun anrösten. Jeweils eine Brötchenseite mit 1 TL Ketchup bestreichen. Burger mit Salat, Tomatenscheiben und Gewürzgurken belegen, zuklappen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Süßkartoffel-Pommes](#) und [Klassischer Coleslaw](#).

Die übrige Garflüssigkeit kannst du als Basis für Suppen und Eintöpfe verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	395 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g