



Pulled Pork Burger

Zeit gesamt
5h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
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 Garflüssigkeiten 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 |