

aus der Otto Gourmet Küche

Pulled Pork Burger

4 Personen | Autor: OTTO GOURMET Küchenteam | Kategorie: Schwein | Schwierigkeit: leicht



Zutaten

- LiVar Pulled Pork Smoked, z. B. Art. [8643](#)
- Burger Brötchen Sesam, 4er, Art. [12000](#)
- Wildkräutersalat
- Alternativ zu den selbstgemachten BBQ Perlzwiebeln Borretane Zwiebeln aus dem Feinkostladen

BBQ Perlzwiebeln - *ACHTUNG: müssen 4 Wochen ziehen!*

- 250 g Perlzwiebeln, geschält
- 100 ml Malzessig
- 600 ml Wasser
- 25 g brauner Zucker
- 5 g Senfsaat
- 5 g Salz
- 10 g Zimtstange
- 1 Dillzweig

Koriandermayonnaise

- 50 g Crème fraîche
- 120 g Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ingwernuss, kandiert mit Sirup
- 1/2 Bund Koriander
- nach Geschmack Sesamöl
- Dayong Gewürz (chinesische Gewürzmischung)
- Curry
- Reiswein
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Sojaglace (reduzierte Sojasauce)

BBQ Perlzwiebeln

Die Perlzwiebeln halbieren und in einer heißen Pfanne auf den Schnittflächen scharf angrillen, bis sie schön gebräunt sind. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen. Jetzt den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren, und dann die Zwiebeln sowie alle anderen Zutaten zugeben. Das Ganze aufkochen und 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann in ein Weckglas füllen und vier Wochen ziehen lassen.

Koriandermayonnaise

Für die Koriandermayonnaise Crème fraîche mit Mayonnaise, ausgedrücktem Knoblauch, Koriander und der kandierten Ingwernuss sowie etwas von dem Sirup zu einer glatten Masse mixen. Mit ein paar Tropfen Sesamöl, Sojaglace, Salz, Pfeffer, Curry, Reiswein und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung

Das vakuumierte Pulled Pork (oder Pulled Beef) im Wasserbad erhitzen. Die Brötchen tosten oder im Backofen kurz aufbacken. Etwas Koriandermayonnaise auf die untere Brötchenhälfte schmieren, mit Wildkräutersalat, Pulled Pork oder Pulled Beef und ein paar Zwiebelhälften belegen. Zum Abschluss nochmals einige Spritzer Koriandermayonnaise darüber geben und mit oberer Brötchenhälfte schließen.

Guten Appetit!