

Iberico Pulled- Pork- Burger



Schwierigkeitsgrad
mittel



Zubereitungszeit
1 Stunde



Kochzeit
4- 6 Stunden



Temperatur
95°




Kühlzeit
12 Stunden



Portion/ Größe
8 Portionen

Zutaten

Injektion

- ca. 1,4 kg spanisches Iberico Presa von 
- 100 gr Butter
- 2 El. BBQ-Gewürzmischung
- je 1 Tl. Knoblauchcreme oder -Pulver, Senf, Ketchup
- 1 El. Worcester Sauce

Marinade

- 2 El. BBQ-Gewürzmischung
- 1 El. Salz (optional)
- 4 El. Butterschmalz oder Bratöl
- eine kleine Flasche Pils oder Desperados



Fleisch bestellen →



Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen. Mit den restlichen Zutaten verrühren und so lange köcheln lassen, bis die Gewürze sich komplett auflösen.

Diese Gewürzmischung mit einer Marinier-Spritze in das Fleisch spritzen.

Die Zutaten der Marinade miteinander mischen und das Fleisch damit großzügig einreiben. Dann das Fleisch in Frischhaltefolie ganz eng einwickeln, in eine Auflaufform legen und mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung im Smoker: Smoker auf 95° vorheizen. Das Fleisch auspacken und auf einem Gitter in den Smoker schieben. Räucherchips im vorgesehenen Behälter im Smoker platzieren. Unter das Fleisch den Gusseisentopf stellen und bodenbedeckt Bier in den Topf geben, damit das runtertropfende Fett nicht anbrennt. Wenn es keine Rauchbildung mehr gibt, geben wir das Fleisch in den Topf und gießen mit dem restlichen Bier auf. Zugedeckt 4-6 Stunden schmoren lassen.

Zubereitung im Ofen: den Ofen auf 95° vorheizen. Das Fleisch auspacken und in einen Gusseisentopf geben. Mit dem Bier aufgießen und zugedeckt ca. 4- 6 Stunden schmoren lassen.

Ist das Fleisch schön weich (Kerntemperatur ca. 97°), packen wir es in Silberfolie ein und lassen es in einer Styroporbox 30 Minuten ziehen. Dann mit 2 Gabeln auseinander zupfen und wenn nötig ein wenig „Bratensauce“ unterrühren.

Folge uns



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf

www.kaiserlichgekoecht.com

Zutaten

Selleriesalat

½ Kraut
2- 3 Karotten
1 Apfel
optional 1 kleine Zwiebel

Dressing

70 gr Mayo
80 gr Schlagsahne
je 1 El. Zucker und Weißweinessig
Salz und Pfeffer



auf der Webseite
anschauen



Zubereitung

Selleriesalat: Die äußeren Blätter des Krautes entfernen, Strunk ausschneiden und in dünne Streifen schneiden. Karotten und Apfel schälen und fein reiben. Die Zutaten des Dressings miteinander mischen. Kraut, Karotten und Apfel unterrühren. Ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Zutaten

Heidelbeersauce

125 gr Heidelbeeren
Saft einer halben Limette
1-2 El. Ahornsirup
2-3 Tl. Soßenbinder

Zubereitung

Heidelbeeren waschen und mit dem Limettensaft in einem Topf zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das Ganze pürieren und mit Ahornsirup abschmecken. Je nach Wunsch mit Soßenbinder eindicken. Auskühlen lassen.

Zutaten

Burger

8 Burger Brötchen
Cheddar-Käse in Scheiben nach Geschmack (8- 16 Scheiben)
Salat nach Geschmack

Zubereitung

Burger Brötchen waagerecht durchschneiden und tosten. Den Boden mit ein wenig Heidelbeersauce bestreichen. Danach kommen der grüne Salat und der Krautsalat darauf. Weiter geht es mit dem warmen Pulled-Pork-Fleisch. Zum Schluss mit Käse belegen. Den Deckel ebenfalls mit Heidelbeersauce bestreichen und den Burger damit bedecken.