



## REZEPT PULLED PORK BURGER

Pulled Pork Burger aus der Schweineschulter mit einem selbst gemachten Krautsalat (Coleslaw) und Barbecue Soße.

### Zutaten

- Brioche Burger-Buns
- 100- 150g Fleisch aus der Schweineschulter oder Schweinenacken
- 100- 150g Coleslaw (Eigenes Rezept Coleslaw)
- Barbecue-Sauce (Eigenes Rezept für eine BBQ Sauce)
- Salz, Pfeffer, Chili Flocken, Sriracha Soße nach Belieben

### Zubereitung

1. Teile die Hamburger Brötchen in Hälften. Lasse sie danach auf dem Grill oder dem Backofen bei 150° Grad kurz von beiden Seiten anrösten.
2. Bestreiche nun beide Burger Brötchen Hälften mit etwas Barbecuesauce. Gebe anschließend das Pulled Pork sowie den Coleslaw auf die untere Brötchen Hälfte.
3. Nach Belieben kannst du mit noch etwas grob gemahlenem Pfeffer und Salz nachwürzen, ehe du den Burger mit der oberen Brötchenhälfte vollendest und zuklappen kannst.

### Tipp

Für alle die es gerne etwas schärfer mögen, man kann anstatt des Pfeffers auch Chili Flocken nehmen oder etwas Chilisauce (z.B. **Sriracha Soße**) nutzen. Das schmeckt ebenfalls super lecker.