



SELBSTGEMACHTE PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



20



leicht

Tipps

Mit Cocktail-Barbecue-Sauce servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Barbecuesauce, optional
- 1 TL Peperonipulver, edelsüss
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- Salz und Pfeffer
- 500 g Schweineschulter
- 4 Hamburgerweggli

FÜR DEN COLESLAW

- 125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 5 EL Pflanzenöl
- 3 EL Apfelessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 400 g Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Rübli, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbecuesauce, Peperonipulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 100°C ca. 7 Stunden garen.
2. Für den Coleslaw: QimiQ glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.

3. Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw im Hamburger-Brötchen servieren.