



SELBSTGEMACHTER 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 Paprikapulver, edelsüß

2 Knoblauchzehe(n), gepresst
Salz und Pfeffer

500 g Schweineschulter

4 Hamburger-Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 EL Pflanzenöl

3 EL Apfelessig

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

100 g Karotte(n), geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbecuesauce, Paprikapulver, 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: Ungekühltes QimiQ Classic 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 in Hamburger-Brötchen servieren.