

# 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.