



# 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 8 PORTIONEN

### FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 60 g** Honig
- 40 g** Sojasauce
- 100 g** Barbecuesauce, optional
- 10 g** Paprikapulver, edelsüß
- 20 g** Knoblauchzehe(n), gepresst  
Salz und Pfeffer
- 1 kg** Schweineschulter
- 8** Hamburger-Brötchen

### FÜR DEN COLESLAW

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g** Pflanzenöl
- 60 g** Apfelessig  
Salz  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 800 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 200 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.