

Tipp: Die aufgeschnittenen Brötchen mit Ihrer Lieblingssauce bestreichen.



Pulled-Pork-Burger mit Tilsiter

Für 8 Burger

1. Burger-Brötchen: Mischen Sie alle Zutaten und verkneten Sie sie zu einer Masse, bis ein weicher nicht klebriger Teig entsteht. Lassen Sie den Teig mindestens 10 Stunden, noch besser über Nacht bei Zimmertemperatur gehen.
2. Heizen Sie den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vor. Teilen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche in acht Teile und formen Sie diese zu Brötchen. Anschliessend 15 Minuten gehen lassen. Stellen Sie auf den Ofenboden eine feuerfeste Schüssel gefüllt mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser und backen Sie die Brötchen auf dem Rost für 15 Minuten. Dann die Ofentür einen Spalt öffnen und mit Umluft weitere 10 Minuten backen.
3. Pulled Pork: Bereiten Sie das Fleisch am besten ebenfalls am Vortag zu, so brauchen Sie es dann nur noch im Ofen zu erwärmen. Aus Fenchelsamen, Olivenöl, Salz und Pfeffer wird zuerst ein Sud angerührt. Schneiden Sie die Oberfläche des Fleisches ein und reiben Sie das Fleisch mit einem Teil des Suds ein. Den restlichen Sud aufbewahren. Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Den Braten mit etwas Wasser in einer Auflaufform für mindestens fünf Stunden in den Ofen geben. Bestreichen Sie zwischendurch den Braten mit dem restlichen Sud und zerrupfen Sie ihn vorsichtig. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, einfach etwas Wasser dazugeben.
4. Belag: Schneiden Sie den Eisbergsalat und den Tilsiter in Streifen. Den Kürbis in dünne Spalten zerteilen und mit etwas Öl kurz anrösten, bis er gar ist. Die Brötchen aufschneiden und mit Salat, Pulled Pork, Tilsiter, Kürbis und Pistazien belegen.

Für die Burger-Brötchen

- 500 g Mehl nach Wahl
- 100 g Joghurt
- 230 g Wasser
- 3 g Trockenhefe
- 15 g Honig
- 15 g Butter
- 10 g Salz
- Eiswürfel

Pulled Pork

- 1 kg Schweineschulter
- 2 EL zerstossene Fenchelsamen
- Meersalz
- gemahlener Pfeffer
- Olivenöl
- Wasser

Belag

- Tilsiter mild
- Hokkaidokürbis
- Eisbergsalat
- gehackte Pistazien

