



## PULLED PORK BURGER

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + 2,5 Std. Marinierzeit + 15 Std. Garzeit

### Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Stück Schweinenacken (ca. 2,5 kg)
- 1 EL klein gehackte Zwiebeln
- 1 EL klein gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- Sonnenblumenöl
- 100 ml Malzbier
- Barbecue-Soße
- Burger-Brötchen

### Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze und Kräuter mit etwas Sonnenblumenöl zu einer Marinade verrühren. Den Schweinenacken vollständig damit bestreichen und die Marinade einmassieren. Danach das Fleisch für mindestens 2,5 Stunden im Kühlschrank lagern.
2. Nun den Schweinenacken auf den vorgeheizten Pelletgrill legen, Deckel schließen und bei etwa 100 Grad rund 15 Stunden garen lassen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 90 Grad erreichen.
3. Anschließend den Schweinenacken mit einem Bratenwender und einer Zange vorsichtig vom Grill nehmen und rund eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Das Fleisch mit einer Gabel vom Braten lösen und zu einzelnen Fleischfasern zerrupfen. Nun das Malzbier über das zerkleinerte Fleisch geben – es verleiht ihm eine wunderbar süße Note – und zusammen gut durchkneten.
5. Die Burger-Brötchen ca. 1 Minute grillen und danach großzügig mit Fleisch belegen. Zum Schluss noch etwas BBQ-Soße auf das Pulled Pork geben.

### Unser Tipp:

Besonders lecker schmeckt ein Pulled Pork Burger, wenn Sie zusätzlich zum Fleisch auch noch etwas Krautsalat auf das Brötchen legen.