Pulled-Pork-Burger mit Tomaten-Zwetschgen-Chutney

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 8

Pulled Pork

1.2 kg Schweinefleisch, vom Hals

2 EL Rohzucker

2 EL Rauchpaprika

2 EL Chilipulver

1 EL Salz, geräuchert

1 EL Senf

Pfeffer

Für die Marinade Rohzucker und Gewürze miteinander vermischen und das Schweinefleisch damit bestreichen. Schweinefleisch in einen Beutel füllen und auf Stufe 1 vakuumieren. Beutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Garen.

Schweinefleisch nach dem Garen aus dem Beutel nehmen und mit einer Gabel zerzupfen.

Tomaten-Zwetschgen-Chutney

600 g Tomaten

150 g Zwetschgen, frisch oder tiefgekühlt

1 EL Öl, z. B. Rapsöl

1 Chilischote, entkernt, fein gehackt

1 TL Ingwer, fein gehackt

1 rote Zwiebel, mittel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 EL Rohzucker

100 ml Essig, z. B. Weissweinessig

1 EL Zwetschgenkonfitüre

Salz

Pfeffer

Tomaten kreuzweise einschneiden und mit dem Stielansatz nach unten in den gelochten Garbehälter legen.

Gerät heizt vor

Garraum auf 100 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Garbehälter mit den Tomaten auf Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 4 Min.

Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Zwetschgen entsteinen und würfeln. Ingwer, Chili, Zwiebel und Knoblauch im warmen Öl dünsten. Tomaten und Zwetschgen dazugeben. Restliche Zutaten beifügen und Chutney bis zu einer dicklichen Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kabissalat

500 g Rotkohl

1 EL Salz

4 EL Öl, z. B. Rapsöl

2½ EL Essig, z. B. Apfelessig

1 TL Senf

1 TL Honig

Pfeffer

Rotkohl fein schneiden, mit Salz mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Restliche Zutaten zu einer Sauce verrühren und unter den Rotkohl mischen.

Buns

600 g Mehl

1½ TL Salz

2 TL Zucker

40 g Butter

1 Hefewürfel

250 ml Milch

100 ml Wasser

1 Ei

Sesamsamen

Butter schmelzen. Butter, Hefe, Milch und Wasser in eine grosse Schüssel geben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Buns nach dem Backen in ein Tuch wickeln, damit die Kruste weicher wird.

Backgut einschieben

Anrichten

8 Blätter Kopfsalat

Buns nach dem Abkühlen aufschneiden und mit Pulled Pork, dem Tomaten-Zwetschgen-Chutney, dem Kabissalat und den Salatblättern füllen.

Tipps

Das Fleisch lässt sich auch in grösseren Mengen zubereiten und tiefgekühlt aufbewahren.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Edelstahlblech

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021