

GENUSSIDEE

Pulled-Pork-Burger vom Kugelgrill

Langsam gegartes Schweinefleisch mit Pulled-Pork-Gewürz, Apfel-Krautsalat und weichem Burgerbrot.

Vorbereitung: 35 Min. | Zubereitung: 480 Min. | Menge: 8 Burger | Schwierigkeit: Fortgeschritten

Fleisch | Gemüse | Grill

Zutaten

- 2 kg Schweineschulter
- 3 EL Senf
- 5 EL GÖNN DIA Pulled Pork Gewürz
- 250 ml naturtrüber Apfelsaft
- 150 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 8 Burgerbrötchen
- Für den Krautsalat: 500 g Weißkraut, 1 Apfel, 2 EL Apfelessig, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer
- BBQ-Sauce nach Geschmack

Nährwerte & Allergene pro Portion

933 kcal

Kalorien

52,8 g

Fett

63,5 g

Eiweiß

54,3 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Senf; Brühe oder BBQ-Sauce können Sellerie, Soja oder Sulfite enthalten.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Schweineschulter trocken tupfen, dünn mit Senf bestreichen und großzügig mit Pulled Pork Gewürz einreiben. Über Nacht kalt stellen.

2

Grill für indirekte, niedrige Hitze vorbereiten. Fleisch in die indirekte Zone legen und den Deckel schließen.

3

Apfelsaft und Brühe in einer hitzefesten Schale unter das Fleisch stellen. Mehrere Stunden langsam garen, bis es sehr weich ist und sich leicht zerpfücken lässt.

4

Für den Krautsalat Weißkraut fein hobeln, Apfel raspeln und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer kräftig durchkneten.

5

Fleisch 20 Minuten ruhen lassen und mit zwei Gabeln zerpfücken. Nach Wunsch etwas Garflüssigkeit und BBQ-Sauce untermischen.

6

Burgerbrötchen kurz angrillen und mit Pulled Pork und Krautsalat füllen.

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

 GÖNN-DIA-Tipp

Für dieses Rezept ausreichend Zeit einplanen. Pulled Pork ist fertig, wenn es sich ohne Kraftaufwand auseinanderziehen lässt.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/pulled-pork-burger-vom-kugelgrill/>

Stand: 05.09.2026