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	52,8 g	63,5 g	54,3 g
Kalorien	Fett	Eiweiß	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 zerpflücken 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 zerpflücken. 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: 08.10.2026