



PULLED PORK BURGER MIT TORTILLA CHIPS



Zubereitungszeit

400 Minuten



Portionen

für 4 Personen

SIE BENÖTIGEN:

800 g Schweinenacken
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL brauner Zucker
2 EL Salz
0,5 TL Pfeffer, schwarz gemahlen
50 ml Olivenöl
4 Eier
2 kleine Tomaten
1 Avocado
4 EL Ketchup
4 EL Ahornsirup
4 EL Worcester Sauce
4 Burgerbrötchen
60 g Tortilla Chips

SO GEHT'S:

Backofen (E-Herd: 100°C/ Umluft: 75°C/ Gas: s. Hersteller) vorheizen. Fleisch abspülen und trocken tupfen. Paprikapulver, Pfeffer, Salz, brauner Zucker, Olivenöl über den Schweinenacken geben und alles gut einmassieren. Fleisch in ein Gefäß geben und mit 4 EL Wasser beträufeln. Schweinenacken ca. 6 Stunden bei 100 °C garen.

Spiegeleier in einer Pfanne braten. Tomate waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Avocado halbieren, entkernen, Fleisch aus der Schale befreien und in Spalten schneiden.

Schweinenacken aus dem Bräter nehmen und in einer Pfanne von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Das Fleisch mit Gabeln klein zupfen, Fond aus dem Bräter in die Pfanne geben. Worcestersoße, Ketchup und Ahornsirup zugeben. Worcestersoße und Ketchup in einer Pfanne einkochen. Burgerbrötchen halbieren und kurz anrösten.

Aus den vorbereiteten Zutaten die Burger nach Herzenslust belegen und mit Tortilla-Chips servieren.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?