

The Duke Pulled Pork Burger





**DUKE PULLED PORK BURGER
MIT DUKE WHISKEY BBQ SAUCE FÜR 10 PERSONEN**

REZEPT

10 Burger Brötchen ohne Sesam
1 Schweineschulter ohne Knochen
2 Tomaten
1 Zwiebel
1 grüner Eichblattsalatkopf

Zutaten BBQ Sauce

400 ML Bio Ketchup
250 ML Coca Cola
210 ML DUKE WHISKY
150 ML Worcester Sauce
4-6 Tropfen Tabasco
300 ML reduzierter Kalbsfond
2 EL Honig

Arbeitsschritte:

1. Alle Zutaten für die BBQ Sauce beliebig nach und nach miteinander vermengen.
2. Ungefähr 1/3 der Sauce benutzen, um die Schweineschulter zu marinieren, dann die Marinade 24 Stunden einwirken lassen.
3. Schweineschulter nach 24 Stunden bei 100°C ca. 3-4 Stunden abgedeckt schmoren lassen.
4. Das gegarte Fleisch 30 min abkühlen lassen und dann in 4-6 cm grosse Stücke zupfen. Zwiebeln und Tomaten in feine Scheiben schneiden.
5. Die restlichen 2/3 der Sauce in einem Topf erhitzen und das gezupfte Fleisch dazugeben, 10 min ziehen lassen. Burger Brötchen leicht Toasten, danach aufschneiden und mit allen Zutaten belegen.