



Vorbereitung 24h vorab

Den Schweinshals 24h vorher mit Salz, braunem Zucker, geräuchertem Paprikapulver, Cajun Gewürz und dem Kreuzkümmel marinieren.

Schritt 1

Süsskartoffeln schälen und in gleichmässig grosse Stücke schneiden.

Schritt 2

Karotten und Pastinake gut waschen, oben und unten abschneiden, mit Hilfe vom Nice Dicer in Streifen schneiden.

Schritt 3

Den Schweinshals ohne Folie für 2 Stunden bei 125°C im Airfryer backen, im Anschluss das Backpapier zerknüllen und wieder ausbreiten. Das Fleisch darin einpacken. Danach zwei passend gleich grosse Stücke Aluminiumfolie nehmen und das Fleisch so einpacken das die Öffnungen nach oben sind. So sammelt sich der Fleischsaft in der Folie und läuft nicht aus.

Schritt 4

Für weitere 2,5 bis 3 Stunden bei 160°C zurück in den Airfryer packen.

Schritt 5

Wenn das Pulled Pork fertig ist, abkühlen lassen, aus der Folie nehmen und den gebildeten Fleischsaft zur Seite stellen.

Schritt 6

Das Fleisch mit einer Gabel oder mit den Händen zerkleinern.

Pulled Pork Burger mit Süsskartoffelecken

Zutaten

- ca. 1 kg Schweinshals
- Salz
- Brauner Zucker
- geräuchertes Paprikapulver
- Cajun Gewürz
- Kreuzkümmel
- 10 mittelgrosse Süsskartoffeln
- Olivenöl
- Seven Spice Zucker
- Curry Pulver
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- Ketchup
- Mayonnaise
- Grober Senf
- Pfeffer
- BBQ- oder Chipotle-Sauce nach Wahl
- 4 Burger Buns



Schweizer
Paraplegiker
Vereinigung



Schritt 7

Das zerkleinerte Fleisch mit dem Fleischsaft und der BBQ-Sauce vermischen.

Schritt 8

Süsskartoffeln mit Olivenöl, Salz, Zucker, Seven Spice und dem Curry Pulver marinieren und für 20min bei 180°C im Airfryer backen.

Schritt 9

Für den Cole Slaw die Karotten und Pastinaken mit Ketchup, Mayonnaise, grobem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 10

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter in die Pfanne geben und die Burger Buns goldbraun anbraten.

Schritt 11

Cole Slaw auf der Unterseite vom Burger Bun verteilen.

Schritt 12

Pulled Pork auf den Cole Slaw und im Anschluss das Oberteil vom Burger Bun darauf - Süsskartoffeln an die Seite vom Burger legen.

Pulled Pork Burger mit Süsskartoffelecken

Zutaten

- ca. 1 kg Schweinshals
- Salz
- Brauner Zucker
- geräuchertes Paprikapulver
- Cajun Gewürz
- Kreuzkümmel
- 10 mittelgrosse Süsskartoffeln
- Olivenöl
- Seven Spice Zucker
- Curry Pulver
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- Ketchup
- Mayonnaise
- Grober Senf
- Pfeffer
- BBQ- oder Chipotle-Sauce nach Wahl
- 4 Burger Buns



Dazu passende Getränke

- Syrah Minimalist
- Levin Pinot Noir