

# Kochen mit Klaus

## Pulled Pork-Burger mit Krautsalat

**Zutaten:** (Für 3-4 Personen)

- 75-90 g Mayonnaise, 1-2 TL Senf, 2 Knobizehen, 2 TL Zitronensaft,
- Salz, Pfeffer, Zucker, frischer Schnittlauch, 300-400 g Weißkraut,
- ½ rote Zwiebel, 3-4 große Hamburgerbrötchen, 550 g Pulled Pork,
- Ketchup, Barbecue-Sauce, Eisbergsalat

### Zubereitung:

1. Für das Schnittlauch-Aioli die Mayonnaise, Senf, Knobi u. Zitronensaft in einen Mixer geben u. pürieren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Schnittlauch unterziehen u. kühl stellen. Zwiebel in Ringe schneiden. Salat putzen. Krautsalat abtropfen lassen.



2. Das vorgegarte Pulled Pork nach Packungsangabe im Ofen zubereiten. Das Fleisch mit Hilfe von zwei Gabeln auseinander zupfen u. mit 5 EL Barbecue-Sauce vermischen.



3. Burgerbrötchen aufschneiden u. bei 100°C 5 Min. im Ofen backen. Die unteren Hälften mit Ketchup bestreichen, mit Salat, Zwiebeln u. Weißkrautsalat (abtropfen lassen) belegen. Pulled Pork darauf verteilen, mit dem Schnittlauch-Aioli garnieren. Oberseiten auflegen.



*Tipp des Chaoten:* Mit einem kalten Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 23.06.2017