



Pulled Pork Sandwich mit Chipotle

mit Coleslaw und gebackenen Süßkartoffeln

ca. 1h 4 Portionen

Dieser extravagante Burger ist die etwas ausgedehntere Zubereitungszeit jede Sekunde wert: Die Schweinenackensteaks dürfen nämlich ausgiebigst in einer köstlichen Mixtur aus rauchiger Chipotle-Brühe, Tomaten, Knoblauch und BBQ-Sauce schmoren, bis sie fast von allein auseinanderfallen. Erst dann kommt das köstliche Pulled Pork mit cremigem Coleslaw und roten Zwiebelringen in dein weiches Burgerbrötchen. Alles zu seiner Zeit ...

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 4 Schweinenackensteaks
- 3 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Süßkartoffeln
- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 4 High-Protein-Burgerbrötchen ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ²
- 2EL Weizenmehl ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 750kcal, Fett 35.6g, Kohlenhydrate 69.3g, Eiweiß 35.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. 600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen, dann das **Brühgewürz** und die **Chiliflocken** in dem heißen Wasser auflösen.



2. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils vierteln und ggf. größere Fettstücke entfernen. Beide Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Fleisch köcheln

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anbraten, dann die Hitze reduzieren, den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 30Sek. mitbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben, dann die **Tomatenwürfel**, die **Chilibrühe**, die **BBQ-Sauce** sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer einrühren und bei mittlerer Hitze 35-45Min. köcheln lassen.



4. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Wenn das **Fleisch** ca. 15Min. geköchelt hat, die **Süßkartoffeln samt Schale** in 3-5mm dünne Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen in ca. 20Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden.



5. Coleslaw zubereiten

Den **Weißkohl** ca. 30Sek. mit den Händen weich kneten. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden und mit dem **Weißkohl**, 4EL Mayonnaise, 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Coleslaw** vermengen. Die **übrigen Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



6. Sandwichs belegen

Die **Brötchen** zu den **Süßkartoffeln** auf das Backblech legen und 3-5Min. im Ofen mitbacken, herausnehmen und aufschneiden. Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen, in dünne Streifen schneiden und wieder mit der **Sauce** vermengen. Die **Brötchen** mit dem **Coleslaw**, dem **Pulled Pork samt Sauce**, den **Zwiebeln** und den **Tomatenscheiben** füllen und mit den **Süßkartoffeln** servieren.