



## Pulled Pork Burger

### Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 3 EL Olivenöl
- 410 g THOMY BBQ Sauce
- 2 kg Schweinekamm
- 12 Hamburger Brötchen
- 600 g Blattsalat

### Zubereitung

1. Bitte beachten: Die eigentliche Zubereitungszeit beträgt 20 Min., danach muss das Fleisch 24 Std. marinieren und 12 Std. im Backofen garen!
2. Für den Rub in einer Schüssel MAGGI Food Travel Fix für Gyros mit Olivenöl und 1 Flasche THOMY BBQ Sauce gut verrühren. Schweinekamm waschen, trocken tupfen und in die Schüssel mit dem Rub geben. Gut einmassieren. Das Fleisch in einen Bratschlauch geben, beide Enden verschließen und 24 Std. gekühlt marinieren.
3. Backofen auf 100°C Ober-/Unterhitze (80°C Umluft) vorheizen. Das Fleisch mit dem Bratschlauch auf ein Backblech legen und ein kleines Loch in die Folie stechen. Im Backofen ca. 12 Std. garen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch mit zwei Gabeln auseinander zupfen.
4. Hamburger-Brötchen nach Packungsangabe zubereiten und aufschneiden. Die Ober- und Unterseiten mit jeweils 1 EL THOMY BBQ Sauce bestreichen. Salatblätter waschen, trocken tupfen und auf die Unterseiten verteilen. Das Pulled Pork darauf geben. Nach Belieben noch mit weiteren Zutaten wie Tomate, Gurke oder Krautsalat belegen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	551 kcal
Fett	27 g
Protein	37 g

🕒 20 Minuten

⊕ 12 Portionen