



Sauerbraten 'Pulled Beef' Toastie Burger

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten
- 375 ml Wasser
- 225 g THOMY BBQ Sauce
- 250 g Chinakohl
- 125 g Äpfel
- 90 g Möhren
- 3 EL Sweet-Chili-Sauce
- 12 Toastbrötchen

Zubereitung

1. Rindfleisch waschen und trocken tupfen. MAGGI Fix für Sauerbraten nach Packungsangabe in Wasser einrühren und zusammen mit dem Fleisch in einen Schnellkochtopf geben. Den Topf verschließen und das Fleisch ca. 80 Min. druckgaren. Nach Ende der Garzeit den Topf abdampfen, das Fleisch herausnehmen und im noch warmen Zustand mithilfe von zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und warm halten.
2. Die Sauce durch ein Sieb gießen und ca. 15 Min. stehen lassen, anschließend das Fett abschöpfen. Die Hälfte der Sauce mit THOMY BBQ Sauce verrühren und die andere Hälfte mit dem gezupften Fleisch vermengen.
3. Chinakohl in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Chinakohl, Äpfel und Möhren in eine Schüssel geben und mit Sweet-Chili-Sauce vermengen.
4. Toastbrötchen nach Packungsangabe aufbacken und auf die untere Hälfte Chinakohlsalat verteilen, darauf etwas Pulled Beef und Sauerbraten-BBQ-Sauce geben. Die obere Toastie-Hälfte auflegen und genießen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	327 kcal
Fett	8 g
Protein	22 g

🕒 100 Minuten

⊕ 12 Portionen