

Pulled Pork/Beef Muffin

Die BBQ Variante mal anders



Zutaten



Für den Teig

50 g	Butter, weich
1/2 Pk	Trockenhefe
20 g	Zucker
1	Prise Salz
150 ml	Wasser
1 EL	Milch
1	Ei
350 g	Dinkelmehl (Typ 812)

zum Bestreichen des Burgerbuns

2 EL	Milch
2-3 EL	Sesam

Für die Füllung

250 g	Pulled Pork oder Beef
	Rotkraut
	Karotte

Für den Dip

1	Zitrone (Abrieb u. Saft)
200 g	Crème Fraîche
200 g	Joghurt
1 TL	Zucker
1	Knoblauchzehe, gepresst
	Salz
	Pfeffer

Für die Deko

Salatblatt, Semsam

Los gehts ...

Teig

Butter, Hefe, Zucker, Salz in handwarmem Wasser-Milch-Gemisch auflösen. Ei und Mehl zu der Flüssigkeit geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Danach an einem warmen Ort 40 Min gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, sobald der Teig gegangen ist. Die Mulden im Muffinblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Teig einmal durchkneten, 12 Brötchen rundwirken und in die Mulden geben und ca. 1 Std gehen lassen; die Buns sollten sich deutlich vergrößert haben. Ei, Milch und Wasser miteinander vermischen. Die Burgerbrötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die CUCAP mit Hilfe der Zentrierhilfe mittig in die Buns eindrücken.

Auf mittlerer Schiene etwa 15 min backen, Heißluft: 180°C / Umluft: 200°C.

Für die Füllung:

Das Pulled Pork nach Geschmack bereits fertig kaufen oder auf dem Grill selbst herstellen. Anschließend in die typischen Streifen ziehen. Rotkraut und Karotten ebenfalls in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden und alles auf und in dem Burgerbrötchen verteilen.

Für den Dip:

Alle Zutaten miteinander verrühren, evtl. noch etwas nach Geschmack nachwürzen.

Dip auf dem gefüllten Burger verteilen.

Den Burger auf ein Salatbett stellen und mit Sesamkörnern dekorieren.

TIPP

- Wer nicht so viele Burgerbuns benötigt, kann die restlichen Buns in einem Gefrierbeutel einfrieren.

Ein Rezept von unserem Teammitglied Rebecca.