

Das Rezept von Hansjörg Ladurner

Pulled Chicken Burger



Zutaten

Für den Burger

- Brustfleisch vom Schweizer Suppenhuhn (vgl. Suppenhuhn-Grundrezept von Hansjörg Ladurner)
- rustikales Brötchen
- Garnitur nach Belieben

Für die Barbecuesauce

- vollreife Tomaten
- Tomatenmark
- brauner Zucker
- Honig
- Lorbeerblatt
- gemahlener Kreuzkümmel
- schwarzer Pfeffer
- Räucherpaprika
- Chilipulver
- Apfelessig

Zubereitung

Für die rauchige Barbecuesauce die Tomaten schälen. Alle Zutaten mischen und aufkochen, pürieren und auf eine cremige Konsistenz reduzieren.

Das Fleisch zu langen Fäden zerzupfen und mit der heissen Sauce mischen, über Nacht ziehen lassen. In einem rustikalen Burger-Bun anrichten und nach Belieben garnieren.



Der feine Unterschied.

Schweiz. Natürlich.



Messer
& Gabel

Ausgabe 4 | 2018