

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



+

Pulled Ganslburger

Koch: Philipp Szemes

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pulled Ganslburger

- 4 Gänsekeulen
- 500 ml Apfelsaft
- 4 Burger Buns
- 1 EL Butter
- 1 Stück Rotkraut
- 500 g Weintrauben, rot
- 1/16 L Apfel- oder Traubensaft

Für die Gewürzmischung der Gänsekeule

- 60 g brauner Zucker
- 60 g Salz
- 30 g Paprikapulver (edelsüß)
- 30 g Paprikapulver (geräuchert)
- 10 g Knoblauchpulver
- 10 g Cayennepfeffer (oder Chilipulver)
- 10 g Kümmel
- 5 g Koriandersamen
- 5 g Senfsamen
- 5 g Fenchelsamen
- 1 Stück Sternanis
- 5 Stück Nelken

Für die BBQ-Sauce

- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 2 EL Olivenöl
- 1/8 L Traubensaft
- 1/16 L Balsamessig

Zubereitung

Für die Gewürzmischung Koriandersamen, Fenchelsamen, Senfsamen, Kümmel, Sternanis und Nelken in der Küchenmaschine pulverisieren (alternativ mit der Hand mörsern).

In einer Schüssel brauen Zucker, Salz, Knoblauchpulver, Paprikapulver (edelsüß und geräuchert) und Cayennepfeffer mit den bereits pulverisierten Gewürzen mischen und die Gänsekeulen großzügig mit der Gewürzmischung einreiben.

Das Rohr auf 175° C Umluft vorheizen. Die marinierten Gänsekeulen auf einen Rost legen und bei 170° C für etwa 20 Minuten garen. Den Apfelsaft in eine feuerfeste Form gießen und ins Rohr direkt unter die Gänsekeulen stellen – der austretende Fleischsaft und die herunterlaufende Marinade tropfen dann direkt in die Form. Die Gänsekeulen immer wieder mit dem daraus entstandenen Sud bestreichen – der Rest kann später für die BBQ Sauce verwendet werden. Anschließend die Keulen für weitere 4-5 Stunden bei etwa 120° C Umluft im Rohr weitergaren, bis das Fleisch weich ist.

Das Rotkraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Weintrauben halbieren und in einem Topf gemeinsam mit dem Traubensaft etwas einkochen lassen.

Den Balsamessig gemeinsam mit dem Traubensaft für die BBQ Sauce in einem Topf einkochen lassen. Währenddessen in einer Pfanne Tomatenmark anrösten, etwas Olivenöl und geräuchertes Paprikapulver beigeben und mit der Essig-Traubensaft-Reduktion und dem Apfelsaft aus der Form im Rohr vermengen.

Die Gänsekeulen aus dem Rohr nehmen und die Keulen samt Haut mit zwei Gabeln vorsichtig zerreißen („pullen“). Das gezupfte Fleisch mit der BBQ Sauce marinieren. Die Burger Buns aufschneiden, auf allen Innenseiten mit Butter bestreichen und kurz ins Rohr legen.

Die Burger Buns aus dem Rohr nehmen. Die Unterseite eines Buns auf einen flachen Teller legen und zuerst eine Schicht fein geschnittenes, rohes Rotkraut darauf geben. Dann reichlich gezupftes, mariniertes Fleisch darauflegen und mit ein paar eingekochten Weintrauben abschließen. Zum Schluss zusätzlich einen Löffel BBQ Sauce über den Burger geben und den Burger mit dem oberen Teil des Buns abdecken. Reinbeißen und genießen!