

Pulled Beef Burger mit Paprika-Chili-Rub

Zubereiten: ca. 15 Min. / Braten: ca. 7 Std.
Marinieren: ca. 24 Std. / Für 4 Personen

Zutaten

2 kg Hals vom Schweizer Rind
2 EL Olivenöl
4 bis 5 EL BBQ-Sauce

Für den Paprika-Chili-Rub:

8 EL brauner Zucker
8 EL Paprika edelsüss
2 TL schwarzer Pfeffer, geschrotet
1 TL Chilipulver
4 Lorbeerblätter, grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst und
mit 1 TL Salz zu einer Paste verrieben

Für den Burger:

Alles, was Sie mögen: Brötchen, Salat, Tomaten etc.



heimisch


Mehr Infos zum Projekt unter
www.heimisch-zh.ch

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Rub mischen. Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen, die Hälfte des Rubs kräftig einmassieren, in Folie einwickeln und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.
2. Fleisch 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch auf einen Grillrost legen, ein Fleischthermometer hineinstecken – und ab damit in die Mitte des auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens. Schieben Sie ein Backblech darunter.
3. Das Fleisch ca. 7 Stunden garen. Etwa 1 Stunde vor Ende der Garzeit den restlichen Rub darauf verteilen.
4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, sobald es eine Kerntemperatur von 90 bis 95°C erreicht hat. In Alufolie einwickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
5. Fleisch zerzupfen und mit dem ausgetretenen Fleischsaft und der BBQ-Sauce mischen. Nach Belieben mit frischen Zutaten im gerösteten Brötchen als Burger servieren.

Der Burger-Plausch!

Projektpartner:



GUT, GIBT'S DIE
SCHWEIZER BAUERN.
www.landwirtschaft.ch

