

Heimat-Burger

Für 4 Burger

4 Burgerbrötchen 500 g Braten vom Vortag 150 ml Bratensauce
1/2 Kopf Spitzkohl ein Schuss Weißweinessig ein Schuss Rapskernöl
Salz, Zucker

Den Strunk vom Spitzkohl entfernen, den Kohl in dünne Streifen schneiden, in eine große Schüssel füllen, mit Salz und Zucker bestreuen und mit den Händen kräftig kneten. (Dadurch brechen die Zellwände des Kohls auf und er wird zart.) Den Salat mit je einem Schuss Weißweinessig und Rapskernöl marinieren, 30 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals mit etwas Salz und Essig abschmecken.

Den übrig gebliebenen Braten lauwarm erwärmen und mit den Händen (am besten mit Gummihandschuhen) in feine Stücke zupfen. Wie bei Pulled Pork.

Die Sauce in einem Topf auf dem Herd aufkochen, mit dem gezupften Fleisch vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Burgerbrötchen auf den Schnittflächen leicht toasten, den gezupften Braten darauf geben, den Krautsalat gleichmäßig darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2024