



Pulled Pork Burger – schnell und unkompliziert

3 - 4 Portionen

380g Föhrenbachers Pulled Pork aus der Festdose

3 - 4 Burger Buns

1 Zwiebel

2 EL Zucker

40g Butter

Eisbergsalat



Zwiebel in Ringe schneiden. Die eine Hälfte der Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter und Zucker anrösten und karamellisieren. Anschließend auf einem Teller „parken“.

Pulled Pork aus „Föhrenbachers Festdose“ in der Pfanne erhitzen. Die Burger Buns auf dem Grill beidseitig kurz antoasten oder im Ofen rösten. Die untere Hälfte mit Eisbergsalatblätter belegen. Anschließend – je nach Bedarf und Größe der Buns – das Pulled Pork mit Sauce draufgeben, mit karamellisierten Zwiebeln und frischen Zwiebelringen belegen. Die obere Burger-Bun-Hälfte obendrauf und genießen!