

# Geschmorter Bier Pulled Beef Burger

**FÜR 4 PERSONEN**  
**GRILLTEMPERATUR: 100–120°C**

**DAUER: 10–15 STUNDEN**

## ZUTATEN

**1.5 kg** Rindshals oder Rindsbrust  
**1** Zwiebel  
**2** Knoblauchzehen  
**450 g** Tomatenwürfel  
**5 dl** Feldschlösschen Original  
**3.75 dl** Wasser  
**50 ml** Olivenöl  
**50 ml** Worcestershire-Sauce  
**65 ml** Zuckerrübensirup  
**50 g** Brauner Zucker  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## 6 HAMBURGER BUN

**Für den Spice Mix (Gewürzmischung)**

**20 g** Chilipulver  
**5 g** Zwiebelpulver  
**10 g** Knoblauchpulver  
**10 g** Paprikapulver  
**2 g** Cayenne Pfeffer  
**10 g** schwarzer Pfeffer  
**10 g** Salz

### TIPP

Um eine rauchige Note zu bekommen. Anstelle vom Anbraten das Fleisch eine Stunde smoken und dann in den Sud geben.

## ZUBEREITUNG

- Schneiden Sie das Fett und die Sehnen vom Braten. Den Hals in **2–3** grosse Stücke schneiden.
- Alle Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Umrühren und über die Rindfleischstücke streuen, um sie gut zu bestreichen.
- Stellen Sie einen Topf auf schwerer Basis (wir haben emailliertes Gusseisen verwendet) bei mittlerer Hitze auf den Grill. Fügen Sie **1 Esslöffel** des Öls hinzu.
- Legen Sie das Rindfleisch in den Topf, um zu bräunen. Möglicherweise müssen Sie dies in zwei Chargen tun, um eine Überfüllung zu vermeiden. Mindestens **7–10 Minuten** pro Seite anbraten, dann aus dem Topf nehmen.



# Geschmorter Bier Pulled Beef Burger

---

- Geben Sie das restliche Öl in den Topf und stellen Sie die Hitze auf mittel. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und unter gelegentlichem Rühren **ca. 5 Minuten** ziehen lassen.
- Fügen Sie das Bier der Mischung hinzu und entfernen Sie mit einem Löffel alle knusprigen braunen Stücke vom Boden der Pfanne. Das ist ein zusätzliches Aroma!
- Das Fleisch, die Tomate und das Wasser dazugeben. Stellen Sie die Hitze auf mittlere Stufe, so dass es ein aktives Sieden/Blasen gibt, aber nicht so sehr, dass es kocht.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und lassen Sie es drei Stunden lang kochen, wobei Sie gelegentlich umrühren.
- Deckel abnehmen und weitere **30 Minuten** köcheln lassen, damit die Sauce eindickt.
- Das Rindfleisch bis zu einer Kerntemperatur von **93 Grad** garen. Sie können mehr heisses Wasser hinzufügen, wenn Sie das Gefühl haben, dass Ihre Flüssigkeit zu dick wird.
- Rindfleischstücke mit einer Zange aus der Flüssigkeit nehmen und mit zwei Gabeln zerkleinern.
- **Optional:** Verwenden Sie einen Stabmixer, um die im Topf verbleibende Sauce zu mixen, damit die Konsistenz gleichmässig ist.
- Zuckerrübensirup, Worcestershire und braunen Zucker zur Sauce geben und weitere **5 Minuten** kochen lassen.
- Geben Sie das geschredderte Rindfleisch zurück in den Topf und rühren Sie es in die Sauce. Probieren Sie und fügen Sie, wenn nötig, zusätzliches Salz hinzu.
- Das Fleisch auf die Hamburger Buns stapeln und die Sandwiches servieren. Eventuell zuerst Coleslaw Salat auf das Hamburger Bun und das Fleisch oben drauf.