



PULLED  
DUCK BURGER

## Pulled Duck Burger

Schritte: 14

Schwierigkeitsgrad: Schwer

### Zutaten

4 Portionen

	Für 4 Burgerbuns:	100 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Milch	1/2 Würfel	frische Hefe
1 EL	Zucker	1 TL	Salz
40 g	weiche Butter	250 g	Mehl (550)
1	Ei		Für die Füllung:
1	Ei	1 EL	Wasser
	Sesam, bunt	2	Entenkeulen
200 g	Rotkohl	2	rote Zwiebeln
4	Knoblauchzehen	4 EL	Rapsöl
1 EL	Essig	1 EL	Mayo
1 EL	Brauner Zucker	1 Hdv.	Wildkräutersalat (oder Feldsalat)
1	Apfel	1 EL	zerlassene Butter
	etwas Rosmarin & Thymian		Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

#### Zubereitung

##### Die Burger-Buns:

1. Wasser, Milch, Hefe und Zucker mischen und kurz ruhen lassen.
2. Das Ei in eine Tasse schlagen, verquirlen und etwas weniger als die Hälfte für das Topping aufheben. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig kneten (oder mit dem Knethaken in der Maschine). Für etwa eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.
3. Anschließend mit etwas Mehl in 4 Burgerbuns formen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Wer Backformen für Burger hat, kann diese nutzen.
4. Nun noch mal für 1 Stunde gehen lassen.
5. Restliches Ei, Wasser und Milch verquirlen, die Buns damit bestreichen und den bunten Sesam darauf geben.
6. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen für 15 – 20 Min. backen.

*Zu aufwendig?*

*Du findest richtig gute Burgerbuns in deinem Selgros Markt!*

**Die Füllung:**

1. **Keulen** mit etwas Öl und 2 gepressten Knoblauchzehen einpinseln. Mit den Kräutern in eine Backform geben und bei 160- 180°C Umluft im Backofen für ca. 2 Stunden schmoren.
2. **Zwiebeln** in Streifen schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne schmoren. Mit dem braunen Zucker karamelisieren.
3. **Rotkohl** in Streifen schneiden, mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen und fest mit den Händen durchkneten. Dann für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Restlichen Knoblauch pressen und mit **Mayo** mischen.
5. **Apfel** in Scheiben schneiden und mit etwas Butter anbraten.
6. Die Brötchen aufschneiden und mit zerlassener **Butter** bestreichen, kurz in der Pfanne anrösten.
7. Keulenfleisch mit einer Gabel "pullen" und die Zwiebeln darunter mischen.
8. Brötchen mit etwas Knobi-Mayo bestreichen. Dann mit Salat, Rotkohl, Apfel und dem Fleisch belegen und servieren.