

Guinness Pulled Chicken Burger



So wird's gemacht:

Für die Buns: Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse mit 1 Ei und dem Guinness zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten. Teig leicht rund ausbreiten und in 7-8 gleichgroße Teile teilen. Ein Teigteil kreisrund ausrollen, mit 1TL Butter gleichmäßig bestreichen und den nächsten Teig kreisrund auf die gleiche Größe ausrollen und auf den bebutterten Teig setzen. Fortfahren bis alle Teige verbraucht sind, den obersten nicht mit Butter bestreichen. Nun leicht andrücken und Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Teig zu einem Viereck ausrollen und in gleich große Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 190°C vorheizen. Brötchen rundum mit der Ei-Masse einpinseln und 9-12 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen.

Für das Guinness-Pulled Chicken: Guinness, geviertelte Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, Ahornsirup und Gewürze in einen Topf geben. Fleisch kurz waschen und in die Masse legen. Abgedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und zu dem Guinness-Gemisch geben.

Abgedeckt ca. 80 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Fleisch überprüfen. Wenn es auseinanderfällt, ist es fertig, sonst noch etwas weiter köcheln lassen. Fleisch auf ein Brett geben und mit zwei Gabeln „auseinander rupfen“. Derweil den Sud aufkochen, Tomatenmark und Essig hinzugeben und kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Gewürzen abschmecken. Etwas Sauce entnehmen und als BBQ Sauce zum Burger reichen. Zu dem restlichen Sud das Fleisch wieder hinzugeben und ziehen lassen.

Für den Cole Slaw: Rote Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen, Zucker hinzugeben und Zwiebeln karamellisieren. Den gehobelten Rotkohl hinzugeben und gemeinsam mit den restlichen Zutaten ziehen lassen, Kochplatte ausstellen. Nach Belieben würzen.

Burger Brötchen mit Cheddar belegen und nach Belieben noch einmal im Ofen kurz überbacken. Auf den Käse etwa 1-2EL pulled Chicken und 1 EL Cole Slaw und Sauce geben. Die obere Hälfte des Brötchen auflegen und genießen.

Für die Süßkartoffel Wedges:

Süßkartoffeln gut waschen, Haut entfernen. Einmal in der Mitte teilen und dann kleine Wedges schneiden. Süßkartoffeln in eine große Schale geben. Olivenöl mit den Gewürzen mischen und über die Süßkartoffeln geben. Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit der Butter einstreichen, Süßkartoffeln auf das Backpapier geben und gut verteilen. Rosmarinweig auf die Süßkartoffeln geben und bei vorheiztem Ofen 220°C Umluft etwa 20-30 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen, dabei nach der Hälfte der Zeit Süßkartoffeln einmal wenden.

Einkaufsliste:

Für die Buns:

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe,
450g Mehl (Typ 550)
1 Ei
50ml lauwarme Milch
220 ml Guinness
1EL Rohrohrzucker
70g + 1TL weiche Butter
1TL Salz
Außerdem:
70g Butter
Mehl zum Bestäuben
1 Eigelb
2EL Milch

Für das Pulled Chicken

1kg Hühnchenfleisch (Schenkel und Brustfilet gemischt)
800ml Guinness
3 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
Salz & Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
200ml Gemüsebrühe
2EL brauner Zucker
50ml Ahornsirup
4-5 EL Tomatenmark
1TL Reisweinessig

Für den Cole Slaw:

1/2 kleinen Rotkohl
3 rote Zwiebeln
1EL Senf
1EL Honig
2EL brauner Zucker
1TL Weißweinessig
1TL schwarzen Pfeffer
1-2 Knoblauchzehen
Chili und Paprikapulver nach Belieben
Meersalz
2 EL Olivenöl

Außerdem: Cheddar (von Kerrygold*)

Für etwa 1 Blech Süßkartoffel Wedges:

3-4 Süßkartoffeln (je nach Größe)
3 EL Olivenöl
2EL Butter
1-2 TL Salz
1TL Knoblauchpulver
1 Zweig Rosmarin
1TL schwarzen Pfeffer
Etwas Paprikapulver
1TL groben schwarzen Pfeffer
1TL Salz
2TL Oregano
1 rote Zwiebel