

Pulled Wagyu-Beef Burger mit Paprika-Chili-Rub

Zutaten für 10 Personen

2 kg Siedfleisch vom Wagyu

2 EL Olivenöl

5 EL BBQ-Sauce

Für den Burger

Alles, was du magst z.B. knusprige Brötchen, Salat, Tomaten, Gurken und rote Zwiebeln

Für den Rub

8 EL brauner Zucker

8 EL Paprika edelsüss

2 TL schwarzer Pfeffer, geschrotet

1 TL Chilipulver

4 Lorbeerblätter, grob geschnitten

2 Knoblauchzehen, gepresst und mit **1 TL** Salz zu einer Paste verrieben

Zubereitung

Alle Zutaten für den Rub mischen. Das Fleisch mit Olivenöl bestreichen, die Hälfte des Rubs kräftig einmassieren, in Folie einwickeln und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Fleisch 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch auf den Backofenrost legen, ein Fleischthermometer hineinstecken – und ab damit in die Mitte des auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens. Schieben Sie ein Backblech darunter.

Das Fleisch ca. 7 Stunden garen. Etwa 1 Stunde vor Ende der Garzeit den restlichen Rub darauf verteilen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, sobald es eine Kerntemperatur von 90–95°C erreicht hat. In Alufolie einwickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Fleisch zerpupfen und mit dem ausgetretenen Fleischsaft und der BBQ-Sauce mischen. Nach Belieben mit frischen Zutaten im gerösteten Brötchen als Burger servieren.



Dazu passt ein Coleslaw-Salat