



Pulled Duck Burger

Ein besonderes

Geschmackserlebnis



Einführung

Wer Pulled Pork, Pulled Beef und Pulled Chicken erfolgreich hinter sich gebracht hat, sollte sich einmal an gezupfter Ente versuchen. Ein **Pulled Duck Burger** eröffnet neue kulinarische Horizonte und begeistert mit seiner besonderen Kombination aus Saftigkeit, feinem Raucharoma und intensivem Geschmack.

Eine Zusammenstellung von Carsten Hauschild aus der Smokerecke Carstens BBQ

Pulled Duck Burger – Zubereitung

Zutaten für 4 Burger

- 4 Entenschenkel
- 4 Burger Buns
- 200 g Rotkohl
- 200 g Weisskohl
- 2 Orangen
- Orangensenf
- Barbecue Sauce auf Pflaumenbasis – rauchig-süß
- Salz
- Zucker

Zubereitungsschritte

Zuerst werden die Entenschenkel vakuumiert und für 10 Stunden bei 83°C im Sous-Vide-Bad gegart. Dafür eignet sich ein Vakuumierer und ein Sous-Vide-Stick, ergänzt durch

Thermokugeln im Wasserbad, um Wärmeverlust und Verdunstung zu vermeiden. Wegen der langen Garzeit empfiehlt es sich, diesen Schritt bereits am Vortag oder über Nacht durchzuführen.



Nach dem Sous-Vide-Garen werden die Entenschenkel auf den Grill gelegt. Obwohl sie bereits durchgegart sind, fehlt ihnen noch das gewünschte Raucharoma und eine ansprechende Farbe. Die Schenkel kommen daher für etwa 45 Minuten auf den Grill, der auf 120°C indirekte Hitze eingestellt ist. Drei Stücke Räucherholz, am besten Kirschholz, werden zugegeben und verleihen dem Fleisch ein mildes Aroma und eine schöne Farbe.

Während die Entenkeulen im Rauch sind, werden die weiteren Zutaten vorbereitet.



Die Orangen werden geschält und in etwa 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Der Rot- und Weisskohl wird fein geschnitten, mit etwas Salz und Zucker in Öl karamellisiert – idealerweise auf einer Feuerplatte oder klassisch in der Pfanne. Die Orangenscheiben werden ebenfalls mit Zucker bestreut und beidseitig angebraten. Die Burger Buns werden auf der Restwärme leicht angeröstet.

Sind die Entenkeulen fertig, wird die Haut entfernt und das Fleisch vorsichtig gezupft. Die Innenseiten der Buns werden mit Orangensenf bestrichen und mit dem



karamellisierten Kohl belegt. Dann folgt eine großzügige Portion Pulled Duck, die mit der rauchig-süßen Barbecue Sauce abgerundet wird. Abschließend werden die karamellisierten



Orangenscheiben daraufgelegt, der Bun-Deckel aufgesetzt – und der Pulled Duck Burger ist servierbereit.

Fazit

Richtig zubereitet ist dieser Burger eine Offenbarung: Saftig, dezent rauchig und vollmundig im Geschmack