

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Sommer Burger

Zutaten für 8 Burger:	
3 Zwiebeln	1 Tasse Tomatenketchup
1 TL Chilipulver, 1 TL Rauchsatz	Schuss Worcestersoße
4 Knoblauchzehen	1 Esslöffel Honig
1 TL Paprikapulver	1 kg Schweinerücken
Saft von 2 Orangen	8 Roggenbrötchen
1 Flasche Dunkelbier	1 Päckchen Rucola, 3 Tomaten

Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden.

Mit Chili, Rauchsatz, Paprika, Orangensaft, Ketchup, Worcestersoße und Honig verrühren.
den Schweinerücken einmal längs halbieren und mit der Marinade zusammen in einen Gefrierbeutel geben,
schön einmassieren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Folgetag schmoren Sie den Braten bei 160° so ca. 1 Stunden, dabei immer mit Bier und der Marinade übergießen.

Nehmen Sie den Braten aus der Soße und lassen den etwas abkühlen.

Kochen Sie die Sauce auf ein Drittel ein.

Schneiden Sie den Braten in kleine Scheiben und vermischen den mit der Westersauce.

Schneiden Sie die Brötchen auf, belegen die mit Rucola und dem Schweinebraten
Obendrauf noch eine Tomatenscheibe und den Brötchendeckel.