



PULLED LAMB BURGERLE

RINGSHEIMER BBQ-SOSSE | AVOCADOMOUSSE

FÜR 4 PERSONEN

BBQ-SOSSE

- 3 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 100 g Rohrzucker
- 50 g Honig
- Saft von zwei Zitronen
- 200 ml Apfelessig
- 2 TL Ketschup
- 3 TL Senf
- 2 TL Worcestershiresoße
- Salz

FLEISCH

- 2 kg Lammkeule
- ½ Sellerieknohle, gewürfelt
- 1 Möhre, grob zerkleinert
- 1 Zwiebel, grob zerkleinert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 g Ingwer, fein geschnitten
- 200 ml Dark-Mushroom-Sojasoße
- 750 ml Portwein
- Salz

KRAUTSALAT

- 1 Weißkohl, in Streifen geschnitten
- 150 ml Würzessig
- 50 ml Rapsöl
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 1 Scheibe Serrano-Schinken, getrocknet in Streifen

AVOCADOMOUSSE

- 2 reife Avocados
- 1 EL Joghurt
- Saft von ½ Limette

BURGERBRÖTCHEN

- 175 g Maismehl
- 100 g Maisgrieß
- 75 g Weizenmehl
- 4 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 50 g Zucker
- 5 EL Butter, zerlassen
- 1 Ei, Größe L
- 300 ml Buttermilch

GARNITUR

- Kartoffel & Rote-Bete-Chips,
- Rauch-Puffreis, Sesam

ZUBEREITUNG

Weißkohl mit Salz, Zucker, Öl und Essig vermengen und 24 Stunden marinieren. Serrano-Schinken kurz vor dem Anrichten dazugeben.

Für die BBQ-Soße den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln im verbliebenen Fett in der Pfanne goldbraun braten. Den Speck in kleine Stücke zerteilen, zusammen mit allen restlichen Zutaten für die Soße in die Pfanne geben, langsam bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen und mit wenig Salz abschmecken.

Die Lammkeule würzen, anbraten und aus dem Bräter nehmen. Röstgemüse und Ingwer anrösten,

mit Sojasoße ablöschen, einreduzieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Keule „back to the roots“ und so lange schmoren, bis sie von der Gabel rutscht. Mit den Fingern fein zerfetzen, mit Salz und BBQ-Soße anmachen.

Für das Mousse Avocados sehr fein würfeln, in einer Schüssel mit Joghurt und Limettensaft vermengen, mit dem Schneebesen glattrühren und mit Salz abschmecken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Maismehl in eine Schüssel geben. Maisgrieß, Weizenmehl, Backpulver, Salz, Zucker hinzufügen und mischen. Zerlassene Butter, Buttermilch und Ei in einer weiteren Schüssel verrühren. Die Flüssigkeit langsam unter das Mehl heben und zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Brötchen formen und circa 15 bis 20 Minuten hellbraun backen.