Pulled Mushroom Burger mit Red Cole Slaw

Rezeptmenge für 2 Burger

Zutatenliste Burger

- 200 g Kräuter-Seitlinge
- 1 gewürfelte Schalotte
- 3 TL BBQ-Rub nach Wahl
- 3 EL BBQ-Sauce nach Wahl
- „etwas“ Soja-Sauce
- Piment d’Espelettes o. Chili-Pulver
- Öl zum Braten

- 2 Burger-Buns
- 4 große EL **abgetropfter** Cole Slaw
- 4 Scheiben Cheddar-Käse

Zubereitung Burger:

Die Kräuterseitlinge putzen und die unteren Enden dünn abschneiden. Danach längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Bei den größeren Pilzen die Köpfe ggf. separat in Scheiben schneiden.

Die Pilzscheiben von Hand längs zerrupfen („pullen“).
Alle „Pilzfetzen“ in eine Schüssel (am besten mit Deckel) geben, 3 TL BBQ-Rub (uns schmeckt z.B. „Bacon Goodness“ von Royal Spice) dazu geben und durch Schütteln gut durchmischen.

2 EL Öl in die Pfanne geben, die gewürzten Pilze hinein geben und unter Rühren bei gut mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten braten.
Dann die Schalotte hinzugeben und ca. 3 Minuten weiter dünsten.

Ein Pilzstück probieren. Falls nötig noch weiter garen, bis die Pilze die richtige Konsistenz haben.

3 EL BBQ-Sauce, etwas Soja-Sauce und das Piment d’Espelettes/Chili-Pulver dazu, alles gut durchrühren und kurz weiter garen.

Die Burger-Brötchen (unser Favorit: Buns nach P. Reinhart mit 130g) durchschneiden und die Schnittflächen im OHG (Minimum-Hitze, in die unterste Schiene schieben) goldgelb rösten.

Je 2 EL Cole Slaw auf die unteren Bun-Hälften verteilen, darauf die Pilz-BBQ-Sauce-Mischung geben, dann mit 2 Scheiben Cheddar-Käse belegen.
Wieder bei Minimum-Hitze in die unterste Schiene schieben und grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Brötchen-Deckel drauf, den Burger mit einem Spieß sichern und servieren.