

# Pulled-Wildschwein- Burger

## Zutaten

- 2 Burgerbrötchen
- 300 g Pulled Wildschwein
- 2 Blätter Blattsalat
- 1 Tomate, in Scheiben
- ½ Salatgurke, in Scheiben

### Sauce

- 120 g Mayonnaise
- 1–2 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 Prise Currypulver
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Pulled Wildschwein im eigenen Jus langsam erwärmen, damit es saftig bleibt.

Für die Sauce Mayonnaise mit Ketchup, Senf, Currypulver, Salz und Pfeffer verrühren.

Burgerbrötchen aufschneiden und kurz anrösten. Tomate und Gurke vorbereiten.

### Anrichten

Unteres Brötchen mit Sauce bestreichen. Blattsalat, Tomate und Gurke auflegen. Pulled Wildschwein daraufsetzen, nochmals etwas Sauce zugeben, Brötchen schließen und mit einem Spieß fixieren.

