

Pulled Beef Burger mit Raclettekäse

Pulled Beef Burger mit Raclettekäse — Resteverwertung deluxe. Bratenreste, Zwiebeln, Preiselbeeren und schmelzender Raclettekäse auf Burgerbrötchen.

Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 10 Min
 - Garen: ca. 5 Min (Zwiebeln rösten, Käse schmelzen)
 - **Gesamt: ca. 15 Min**
-

Bilder

Pulled Beef Burger mit Raclettekäse

Utensilien

- Pfanne
 - Raclette-Gerät oder Ofen (für Käse)
-

Zutaten

- Bratenreste (Rind) — in kleine Stücke/Pulled Beef zupfen
- Burgerbrötchen (weich)
- Raclettekäse (Swiss Raclette)
- 1 Flocke Butter

- Zwiebeln (geringelt)
 - Sandwichgurken (Scheiben)
 - Preiselbeermarmelade
 - Pfeffer
-

☐ Schritt-für-Schritt

1. Bratenreste in kleine Stücke zupfen (Pulled Beef).
 2. Burgerbrötchen aufschneiden.
 3. Butter in der Pfanne schmelzen.
 4. Zwiebeln hineingeben und kurz rösten.
 5. Untere Brötchenhälfte mit Sandwichgurkenscheiben belegen.
 6. Ordentliche Portion Pulled Beef daraufhäufen.
 7. Raclettekäse darüberlegen und schmelzen lassen.
 8. Obere Brötchenhälfte mit Preiselbeermarmelade bestreichen.
 9. Geröstete Zwiebeln oben drauflegen und leicht andrücken.
 10. Oberes auf unteres Brötchen setzen, servieren.
-

☐ Tipps & Variationen

- Die Rinde vom Raclettekäse enthält keine Konservierungsstoffe und kann mitgegessen werden.
 - Mehr Käse oder mehr Fleisch? Beides geht.
 - Statt Pulled Beef auch andere Bratenreste (Schwein, Lamm) möglich.
 - Preiselbeermarmelade gibt die typisch-süße Note — kann auch durch Cranberrysauce ersetzt werden.
-

☐ Quelle

[YouTube Shorts — Pulled Beef Burger mit Raclettekäse](#)

Revision #3

Created 2026-06-02 18:56:39 UTC by Admin

Updated 2026-06-03 10:53:55 UTC by Admin