

# Rippchen / Cole Slaw-Slider (Mini-Burger)

## Rippchen/Cole Slaw-Slider Mini-Burger (für 4 Personen)

### Zutaten für die Burger:

- 4 Mini-Burger oder Tortilla-Wraps
- 500 g Schweine-Rippchen
- Don Marco Pork Powder

### Zutaten für den Cole Slaw:

- 1 kleiner Weißkohl
- 2 Möhren
- 100 ml Schlagsahne
- 200 ml Mayonaise
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Weißweinessig

### Zubereitung:

Die Rippchen von der Silberhaut befreien und beidseitig mit DM Pork Powder würzen und bei 120 Grad für ca. 4 Stunden auf den Smoker geben. Danach vom Knochen lösen. Für den Cole Slaw den Kohl und die Möhren fein raspeln und alle anderen Zutaten zu einer Soße verarbeiten. Die Burger mit je einer Schicht

Fleisch und Cole Slaw bestücken. Wer möchte kann noch eine BBQ-Sauce nach seiner Wahl hinzugeben.