

[PULLED GOASS]

Die American BBQ-Fans unter euch kennen und lieben es – Pulled Pork. Es gehört inzwischen auch in Europa zu den Klassikern beim Grillen. Für unser alpines BBQ schlagen wir eine Variante mit Ziegenfleisch vor.

Zutaten

- ✦ 1 Ziegenschulter, ca. 2-2½ kg
- ✦ 50 g MiG-Rub: Lamm
- ✦ 500 ml Apfelsaft
- ✦ 4 Radieschen
- ✦ 100 ml BBQ-Soße
- ✦ 10 Burger Buns

Zubereitung

- 1_ Trimme das Fleisch und entferne Sehnen, Fett und Haut. Das kann auch der Metzger für dich machen.
- 2_ Reibe das Fleisch mit dem Rub ein und injiziere mit einer Spritze ca. 500 ml Apfelsaft in das Fleisch.
- 3_ Bereite den Smoker auf 110 °C vor.
- 4_ Lege das Fleisch in eine Aluschale oder einen Bräter und dann in den Smoker.
- 5_ Für ein Raucharoma gib einige Kirschholz-Chunks auf die Kohlen.
- 6_ Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat, wickelst du es sehr eng in Alufolie ein. Danach kommt es wieder auf den Smoker, bis die Kerntemperatur auf 92 °C gestiegen ist.
- 7_ Gib den Saft in der Aluschale beiseite, dieser wird am Schluss noch gebraucht.
- 8_ Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, geht es ans Pullen (Zupfen). Entferne die Alufolie gründlich und nimm zwei Gabeln, mit denen du nun das Fleisch zerzupfst. Gib immer wieder etwas vom Saft dazu, dann bleibt das Fleisch saftig.
- 9_ Schneide die Radieschen in kleine Streifen.
- 10_ Toaste die Brötchen kurz auf der Innenseite an und gib etwas BBQ-Soße auf die Unterseite, dann Pulled Goass und Radieschen darauf.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 20 Minuten

Zubereitung:

6-8 Stunden

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

