

[PULLED PORK]

Die American BBQ-Fans unter euch kennen und lieben es – Pulled Pork. Es gehört inzwischen auch in Europa zu den Klassikern beim Grillen.

Zutaten

- ✦ 1 Schweinsschulter, ca. 3-4 kg
- ✦ 50 g MiG-Rub: Pork-A-Holic
- ✦ 500 ml Apfelsaft
- ✦ Blaukraut
- ✦ Karotten
- ✦ 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 oder Butcher-Paper 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/Papier 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_ Hobel das Blaukraut und schneide die Karotten in feine Streifen. Mische beides und gib etwas Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 EL Majonaisse dazu.
- 10_ Toaste die Brötchen kurz auf der Innenseite an und gib etwas BBQ-Soße auf die Unterseite, dann Pulled Pork und den Salat darauf.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 20 Minuten

Zubereitung:

6-8 Stunden

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

