



Pulled Pork

by Joscha Bastians



Pulled Pork für jeden Anfänger ohne Probleme und ein köstlicher Genuss!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Schweinenacken abtasten nach Knorpel, Knochen und Sehnen und diese entfernen
2. Würzen in 2 Schritten: 1. Impfen und 2. Trockenwürzen.
WICHTIG:
 - Trockenwürzen erst nach dem Impfen, sonst spült ihr euch den Rub wieder weg
 - Wenn ihr einen Schweinenacken vom Duroc -oder Ibericoschwein habt, dann entfällt Schritt 1

Schritt 1: Injizieren mit einer Flüssigmarinade (darf keine Stückchen enthalten)

- Für die Flüssigmarinade den Apfelsaft, das Wasser, die Worcestersauce, das Salz und den Zucker in einem Glas vermengen und so lange rühren, bis der Zucker und das Salz vollständig gelöst sind
- Die Marinade mit der Spritze aufziehen und in ca. 3cm Abständen, in die Mitte des Fleisches einstechen und langsam injizieren. WICHTIG: Kurz im Fleisch verharren und nicht sofort wieder herausziehen, da euch sonst die Flüssigmarinade wieder entgegenkommt

Schritt 2: Trockenwürzen

- Schweinenacken in eine Ikea Koncis Schale legen und großzügig mit dem Rub von beiden Seiten würzen, dabei sollten alle Teile des Fleisches abgedeckt werden

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Marinadenspritze
- Kernthermometer
- Pulled Pork Klauen
- 2 Ikea Koncis Schalen o.ä.
- 2 Klammern
- 1 Glas
- Räucherschale o. Alufolie
- Räucherchips (z.B. Apfel Chips)
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Gewürzmühlen
- Einmalhandschuhe

Zutaten: 8-10 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
3,5kg	Schweinenacken/ Schweineschulter
150ml	Apfelsaft
100ml	Wasser
2 EL	Worcestersauce
3 TL	Zucker
1 TL	Salz
	BBQ Sauce (z.B. Sweet Baby Rays)
	Trocken Rub eurer Wahl (z.B. Mother of all Rubs)

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

3. Den Schweinenacken anheben und das Rost von der Ikea Koncis Schale darunter legen, damit kein direkter Kontakt zur Schale besteht und das Fleisch so nicht anbraten/anbrennen kann, was es nicht soll
4. 2 Stunden Räuchern auf dem Gasgrill (Temperatur so niedrig wie möglich: max. 120°C) -> Wer kein Fan von rauchigem Geschmack ist, kann diese Phase weglassen
 - Ohne Vorheizen kommt der Schweinenacken mittig auf den Gasgrill
 - Zusätzlich 2 Räucherschalen ODER eine selbstgemachte Räucherschale aus Alufolie auf einen seitlichen Brenner stellen WICHTIG: Die Räucherchips müssen immer nach 30-60min gewechselt werden, damit sie nicht verbrennen (kein sichtbarer Rauch mehr)
 - **Räucherschale selbst gemacht:** Ihr nehmt euch ca. 40-50cm Alufolie, darauf verteilt ihr eure Chips (möglichst Große) und formt euch ein kleines Päckchen, welches ihr mit einem Messer oben leicht einstecht
5. Die Räucherboxen kommen runter. In die Ikea Koncis Schale wird jetzt so viel Flüssigkeit wie möglich hinzugeben, wobei diese das Fleisch nicht berühren sollte (Wasser und gerne auch übrig gebliebener Apfelsaft)
6. Die zweite Ikea Koncis Schale nun zum Abdecken benutzen und mit 2 Klammern befestigen, damit kein Wasserdampf entweichen kann. Falls ihr merkt, dass doch etwas entweicht, dann zusätzlich mit Alufolie verschließen.
 - Dauer: ca. 3-6 Stunden, je nach Stück Fleisch
 - WICHTIG: Es darf kein Wasserdampf entweichen, sonst ist das Pulled Pork später sehr trocken

Brennereinstellungen: So wählen, dass die Deckeltemperatur optimal 150°C bzw. min140°C und max. 160°C hat. Hier bei uns (6 Brenner) waren es die äußeren Brenner auf kleinster Stufe und der mittlere zu Beginn (max.30min) auf höchster Stufe, bis die Flüssigkeit unter dem Schweinenacken beginnt zu kochen und somit auch zu dampfen

7. Pullen
 - Das Fleisch wird nun mit den Pulled Pork Klauen, in etwas übrig gebliebener Flüssigkeit, gepullt
8. Würzen mit BBQ Sauce

- Tipp: Erst wenn es beginnt zu Rauchen fangen die 2 Stunden räuchern an. Zu Beginn die Brenner kurz 5min höher drehen, bis es beginnt zu rauchen, dann auf kleinste Stufe runterregulieren, falls es dann aufhört zu rauchen, wieder etwas höher drehen, damit immer leichter rauch sichtbar ist

- Wer keine 2. Ikea Koncis Schale hat, kann das Ganze auch gerne direkt mit Alufolie verpacken
- Kernthermometer mit 2 Sonden in die Mitte des Schweinenackens stecken (Garpunkt liegt bei 95°C ABER erst, wenn die niedrigere Temperatur bei 95°C ist)