



Pulled Pork aus dem Backofen

by Joscha Bastians



Saftig, schmatzig, rauchig, lecker und so einfach im Backofen gemacht. Guten Appetit!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Schweinenacken auspacken, abtupfen und abtasten. Knorpelreste oder überschüssige Fettstücken parieren
2. Wenn ihr es rauchig haben wollt, vermischt jetzt etwas Liquid Smoke mit dem von euch genutzten Rub (Grillgemüse oder Magic Dust) und gießt es anschließend noch mit etwas Olivenöl auf.
3. Den Rub nun gleichmäßig mit einem Silikonpinsel auf das Fleisch auftragen
4. Die Alufolie (2 Bahnen) länglich nebeneinander ausbreiten und darüber das Butcher Paper rollen und den Schweinenacken in der Mitte platzieren. Nun das Ganze schonmal an 3 Ecken falten, bevor mit etwas Flüssigkeit aufgegossen wird (200ml reichen aus), z.B. Wasser, Apfelsaft, Cola, Bier o.ä.
5. Dann wandert das Fleisch für 3 Stunden in den Backofen bei ca. 150-160°C
6. Den Schweinenacken nach den 3 Stunden oder der gewünschten Kerntemperatur herausnehmen und mit den Pulled Pork Krallen, in einer großen Schüssel, klein zupfen. Anschließend die Kölsch BBQ Sauce über das Fleisch geben, vermengen und genießen.
 - Ihr könnt das Pulled Pork auch noch eingepackt im Butcher Paper für bis zu 6 Stunden im Backofen (ausgeschaltet) liegen lassen (Je länger es liegt, desto besser wird es

Zubehör:

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

- Schneidebrett
- Butcher Paper & Alufolie (o. Backpapier)
- Silikonpinsel
- Pulled Pork Krallen
- Kernthermometer o. Meater +
- Messer

Zutaten: 4-6 Portionen

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

Menge	Lebensmittel
1,5kg	Schweinenacken
20-30ml	Liquid Smoke
Ca. 300ml	Kölsch BBQ Sauce
Ca. 2 EL	Grillgemüse Gewürz o. Magic Dust

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Butcher Paper so eng wie möglich einschlagen, direkt am Fleisch! So wird das Pulled Pork später saftiger

- Backofen vorheizen, damit die ca.150-160°C erreicht sind o. 3 Stunden 15 am Backofen einstellen
- Ihr könnt auch nach Kerntemperatur gehen, dann sollte der Nacken bei ca. 95°C Kerntemperatur aus dem Backofen genommen werden