YoungstarsWiki.org

Gezogenes Schweinefleisch

Zubereitung von Pulled Pork

- Verarbeitungszeit ca. 45 Minuten
- Ruhezeit ca. 45 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 3 Stunden
- Gesamtzeit ca. 4 Stunden 30 Minuten

Den Schweinenacken von überschüssigem Fett befreien und von allen Seiten mit dem Senf einreiben. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Thymian und Rosmarin zu einer Gewürzmischung (Rub) verrühren und den Schweinenacken großzügig damit einreiben. Das Fleisch 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag schneiden Sie den Apfel in Stücke und die Zwiebeln in halbe Ringe.

Erhitzen Sie die Briketts für den Dutch Oven. Ich verwende für meinen 11-Liter-Topf 6 unten und 14 oben. 6 Briketts unter den Topf legen und die Zwiebeln in Öl anbraten. Dann den Apfel hinzufügen und anbraten. Die Worcestersauce und das Tomatenmark dazugeben und kurz anbraten.

Mit der Brühe ablöschen und den Schweinenacken darauf legen. Den Deckel auflegen und mit den restlichen Kohlen beschicken. Wenn Sie eines haben, können Sie den Schweinenacken auch mit einem Thermometer versehen. Nach ca. 1,5 Stunden können Sie noch ein paar Briketts nachlegen (es sei denn, Sie haben besonders langlebige Briketts).

Nach ca. 2,5 - 3 Stunden ist der Braten fertig, die Kerntemperatur sollte ca. 90-95 °C betragen. Nehmen Sie ihn heraus und lassen Sie ihn in Alufolie gewickelt 30 - 45 Minuten ruhen. Danach kann der Braten herausgenommen und je nach Geschmack serviert werden.

Entweder in einem Brötchen mit Grün- und Krautsalat und 1 - 2 EL der Zwiebel-Apfel-Sauce genießen oder zurück in den Topf geben und mit der Zwiebel-Apfel-Sauce vermischen - ein echter Genuss. Servieren Sie dazu ein gutes Stück Baguette.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers