ERSTELLT VON
danielhorst

ON
11.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Pulled Porc



Rezept für Pulled Pork mit einer Gesamtzubereitungszeit von 4,5 Stunden. Der Schweinenacken wird mit Senf und Gewürzen eingerieben, 12 bis 24 Stunden mariniert und anschließend 2,5 bis 3 Stunden lang in einem Schmortopf mit Äpfeln und Zwiebeln gegart.

Zubereitung von Pulled Pork

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

Überschüssiges Fett vom Schweinenacken entfernen und das Fleisch von allen Seiten mit Senf einreiben. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmelpulver, Thymian und Rosmarin zu einer Gewürzmischung (Rub) vermischen und den Schweinenacken großzügig damit einreiben. Das Fleisch 12–24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag den Apfel in Stücke und die Zwiebeln in Halbringe schneiden.

Die Briketts für den Dutch Oven vorheizen. Für meinen 11-Liter-Topf verwende ich 6 unten und 14 oben. 6 Briketts unter den Topf legen und die Zwiebeln in Öl andünsten. Dann den Apfel hinzufügen und mitdünsten. Worcestersauce und Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten.

Mit der Brühe ablöschen und den Schweinenacken darauflegen. Den Deckel aufsetzen und mit den restlichen Kohlen auffüllen. Falls vorhanden, kannst du den Schweinenacken auch mit einem Thermometer versehen. Nach ca. 1,5 Stunden kannst du noch ein paar Briketts nachlegen (es sei denn, du hast besonders lang brennende 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 30–45 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen. Anschließend kann der Braten zerlegt und nach Belieben serviert werden.

Entweder in einem Brötchen mit Salat und Krautsalat sowie 1–2 EL der Zwiebel-Apfel-Sauce genießen oder zurück in den Topf geben und mit der Zwiebel-Apfel-Sauce vermengen – ein wahrer Genuss.Dazu

ein gutes Stück Baguetteservieren.

Einkaufsliste für 25 Personen

Weitere Informationen

Categories
Spiele und Aktivitäten

Tags
Rezept
Kochen
BBQ
Essen
Anleitung

Alter
ab dem 16. Lebensjahr

Anzahl Teilnehmer
1–20

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
2 Std.

Gelände / Umgebung
Nicht angegeben

Material
Eine Menge Arbeit

Dateidownload
Dateidownload vorhanden

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags

Mitwirkende
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/pulled-porc