YoungstarsWiki.org

Porc enlevé

Préparation du porc effiloché

- Temps de travail env. 45 minutes
- Temps de repos env. 45 minutes
- Temps de cuisson et de cuisson au four env. 3 heures
- Durée totale env. 4 heures 30 minutes

Enlever l'excédent de graisse du cou de porc et le frotter de tous les côtés avec la moutarde. Mélanger le paprika en poudre, le sel, le poivre, le cumin en poudre, le thym et le romarin pour obtenir un mélange d'épices (rub) et en frotter généreusement le cou de porc. Laisser la viande mariner au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures.

Le lendemain, coupez la pomme en morceaux et les oignons en demi-cercles.

Faites chauffer les briquettes du four hollandais. J'en utilise 6 en bas et 14 en haut pour ma marmite de 11 litres. Placer 6 briquettes sous la marmite et faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter ensuite la pomme et faire revenir. Ajouter la sauce Worcester et le concentré de tomates et faire revenir brièvement.

Déglacer avec le bouillon et placer le cou de porc sur le dessus. Mettre le couvercle et ajouter les braises restantes. Si vous en avez un, vous pouvez également munir le cou de porc d'un thermomètre. Au bout d'une heure et demie environ, vous pouvez ajouter quelques briquettes (à moins que vous n'ayez des briquettes à longue durée de vie).

Au bout d'environ 2,5 à 3 heures, le rôti est cuit, la température à cœur doit être d'environ 90-95 °C. Sortez-le et laissez-le reposer pendant 30 à 45 minutes, enveloppé dans une feuille d'aluminium. Ensuite, le rôti peut être tiré et servi selon votre goût.

Vous pouvez le déguster dans un rouleau avec de la salade verte et de la salade de chou et 1 à 2 cuillères à soupe de sauce aux oignons et aux pommes ou le remettre dans la marmite et le mélanger à la sauce aux oignons et aux pommes - un vrai régal. Servir avec un bon morceau de baguette.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers