

Húzott sertés



Pulled Pork elkészítése

- Munkaidő kb. 45 perc
- Pihenési idő kb. 45 perc
- Főzési/sütési idő kb. 3 óra
- Teljes idő kb. 4 óra 30 perc

Távolítsa el a felesleges zsírt a sertésnyakról, és dörzsölje be minden oldalát mustárral. A paprikaporból, sóból, borsból, köményporból, kakukkfűből és rozmaringból keverjen fűszerkeveréket (rub), és dörzsölje be vele bőségesen a sertésnyakat. Hagyja a húst 12-24 órán át pácolódni a hűtőben.

Másnap vágja fel az almát darabokra, a hagymát pedig félkarikákra.

Melegítse fel a brikettet a holland sütőhöz. Én a 11 literes edényemhez alulra 6, felülre 14 darabot használok. Helyezzen 6 brikettet a fazék alá, és dinsztelje meg a hagymát az olajban. Ezután adjuk hozzá az almát, és pároljuk meg. Adja hozzá a Worcester szószt és a paradicsompürét, és röviden pirítsa meg.

Oltsuk le a húslevessel, és tegyük rá a sertésnyakat. Tegye rá a fedőt, és töltsen meg a maradék parazsat. Ha van, akkor a sertésnyakra egy hőmérőt is szerelhet. Kb. 1,5 óra elteltével adhat még néhány brikettet (hacsak nincs különlegesen tartós brikettje).

Kb. 2,5-3 óra elteltével a pecsenye kész, a maghőmérsékletnek kb. 90-95 °C-osnak kell lennie. Vegye ki, és hagyja pihenni 30-45 percig alufóliába csomagolva. Ezután a sültet kihúzzhatjuk és ízlés szerint tálalhatjuk.

Vagy tekercsben, zöld- és káposztasalátával és 1-2 evőkanál hagymás-almás mártással fogyasszuk, vagy tegyük vissza a fazékba, és keverjük össze a hagymás-almás mártással - igazi csemege. Egy jó szelet bagettel tálaljuk.

Shopinglist for 25 Pers