

Getrokken varkensvlees

Bereiding van Pulled Pork

- Werktijd ca. 45 minuten
- Rusttijd ca. 45 minuten
- Kook/baktijd ca. 3 uur
- Totale tijd ca. 4 uur 30 minuten

Verwijder overtollig vet van de varkensnek en wrijf het aan alle kanten in met de mosterd. Meng het paprikapoeder, zout, peper, komijnpoeder, tijm en rozemarijn tot een kruidenmengsel (rub) en wrijf de varkensnek hiermee royaal in. Laat het vlees 12 - 24 uur marineren in de koelkast.

Snijd de volgende dag de appel in stukjes en de uien in halve ringen.

Verwarm de briketten voor de Dutch Oven. Ik gebruik er 6 onderin en 14 bovenin voor mijn 11 liter pan. Plaats 6 briketten onder de pan en fruit de uien in olie. Voeg dan de appel toe en bak deze mee. Voeg de worcestersaus en tomatenpuree toe en bak kort mee.

Blus af met de bouillon en leg de varkensnek erop. Doe het deksel erop en vul het met de resterende kolen. Als je die hebt, kun je de varkensnek ook van een thermometer voorzien. Na ongeveer 1,5 uur kun je nog een paar briketten toevoegen (tenzij je speciaal duurzame briketten hebt).

Na ongeveer 2,5 - 3 uur is het gebrad gaar, de kerntemperatuur moet ongeveer 90-95 °C zijn. Haal het eruit en laat het 30 - 45 minuten rusten, gewikkeld in aluminiumfolie. Daarna kan het gebrad naar smaak worden uitgetrokken en geserveerd.

Geniet in een broodje met groen en koolsla en 1 - 2 eetlepels van de uien-appelsaus of doe het terug in de pan en meng het met de uien-appelsaus - een echte traktatie. Serveer met een goed stuk stokbrood.

Winkellijst voor 25 Pers