

Szarpana wieprzowina



Przygotowanie szarpanej wieprzowiny

- Czas pracy ok. 45 minut
- Czas odpoczynku ok. 45 minut
- Czas gotowania/pieczenia ok. 3 godzin
- Całkowity czas ok. 4 godzin 30 minut

Usuń nadmiar tłuszczu z karkówki i natrzyj ją musztardą ze wszystkich stron. Wymieszaj paprykę w proszku, sól, pieprz, kminek w proszku, tymianek i rozmaryn w celu przygotowania mieszanki przypraw (nacierania) i obficie natrzyj nią karkówkę. Pozostaw mięso do zamarynowania w lodówce na 12-24 godziny.

Następnego dnia pokroić jabłko na kawałki, a cebulę w pół pierścienie.

Rozgrzać brykiety do pieca holenderskiego. Używać 6 na dole i 14 na górze dla mojego 11-litrowego garnka. Umieścić 6 brykietów pod garnkiem i podsmażyć cebulę na oleju. Następnie dodać jabłko i podsmażyć. Dodać sos Worcester i koncentrat pomidorowy i krótko podsmażyć.

Podlać bulionem i ułożyć na wierzchu karkówkę. Przykryć pokrywką i podsypać pozostałymi warzywami. Jeśli masz, możesz również wyposażyć karkówkę w termometr. Po ok. 1,5 godziny możesz dodać jeszcze kilka brykietów (chyba, że masz specjalnie trwałe brykiety).

Po około 2,5 - 3 godzinach pieczenie jest gotowe, temperatura rdzenia powinna wynosić około 90-95 ° C. Wyjąć pieczenie i pozostawić na 30-45 minut owiniętą w folię aluminiową. Następnie pieczenie można wyjąć i podać według gustu.

Można podać w bułce z zieleńką i surówką coleslaw oraz 1-2 łyżkami sosu cebulowo-jabłkowego lub ułożyć z powrotem do garnka i wymieszać z sosem cebulowo-jabłkowym - prawdziwa uczta. Podać z dobrym kawałkiem bagietki.

Lista zakupów dla 25 osób