

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 pokroń jabolko na kawałki, a cebulę w półkole pierścienie.

Rozgrzej brykiety do pieca holenderskiego. Użyj 6 na dole i 14 na górze dla mojego 11-litrowego garnka. Umieść 6 brykietów pod garnkiem i podsmaż cebulę na oleju. Następnie dodaj jabolko i podsmaż. Dodaj sos Worcester i koncentrat pomidorowy i krótko podsmaż.

Podlaż bulionem i ułóż na wierzchu karkówkę. Przykryj pokrywką i podsypaj pozostałymi warzywami. Jeśli masz, możesz również wyposażyć karkówkę w termometr. Po ok. 1,5 godziny możesz 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. Wyjmij pieczenie i pozostaw na 30-45 minut owinięte 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 wrócić do garnka i wymieszać z sosem cebulowo-jabłkowym - prawdziwa uczta. Podać z dobrym kawałkiem bagietki.

Lista zakupów dla 25 osób