

# Pulled Pork

## Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
2	kg	Schweinenacken o. Knochen
2	EL	Senf
2	EL	Honig
10	EL	Magic Dust
100	ml	Apfelessig
100	ml	Whisky
200	ml	Wasser
50	ml	Honig oder Zuckerrübensirup

**Portionen:** 8

## Zubereitung

Senf und Honig miteinander verrühren.

Das Fleisch mit der Senf-Honig-Marinade von allen Seiten bestreichen, mit Magic Dust panieren, evakuieren oder fest in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Mindestens 1 Stunde vor der weiteren Zubereitung aus der Kühlung nehmen und aus der Verpackung befreien.

Fleisch im vorgeheizten Backofen auf einem Rost über der wassergefüllten Fettpfanne bei 220°C (unbedingt Ober-/Unterhitze verwenden) braten, bis eine leichte äußerliche Röstung erzielt ist. Garraumtemperatur danach auf 110 bis 120°C reduzieren, bis eine Kerntemperatur des Fleisches von 75°C erreicht ist. Ab diesem Zeitpunkt stündlich mit einer Mischung aus Apfelessig, Wasser, Whisky und Honig bzw. Sirup bestreichen, bis eine Kerntemperatur von 90 bis 95°C erreicht ist.

Fleisch in Alufolie einschlagen und für ca. 30 Minuten warm halten und ziehen lassen.

Fleisch in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit zwei Gabeln zerreißen.

## Hinweise

Für Pulled Pork-Burger [Burger Buns](#) aufschneiden, die Schnittflächen anrösten und die untere Hälfte mit Fleisch und [Cole Slaw](#) belegen, nach Belieben mit BBQ-Sauce garnieren und Brötchendeckel wieder auflegen.

[Ofen](#), [Burger](#), [BBQ](#)

From:  
<https://matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:  
[https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled\\_pork?rev=1696401264](https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled_pork?rev=1696401264)

Last update: **2023/10/04 08:34**

