

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 o. 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](#), [Schwein](#)

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

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled_pork?rev=1697055066

Last update: **2023/10/11 22:11**

