

PULLED PORK aus dem Backofen

Zutaten

Mengenangabe für 4 Personen:

2 kg Schweinenacken
Magic Dust
1 Chipotleschote
3 EL Olivenöl
330 ml helles Bier
300 ml Apfelsaft

Zubereitung

1. Kreuzkümmel, Oregano, schwarzen Pfeffer und Meersalz in einem [Mörser](#)* zerkleinern. Dann Rohrzucker, geräuchertes Paprikapulver, das edelsüsse Paprikapulver, Knoblauchpulver und Chipotle Chilipulver hinzu geben und alles zu einem Dry Rub vermengen. → man kann auch Magic Dust nehmen und tut noch Chipotle Chilipulver dran
2. Den Schweinenacken großzügig von allen Seiten mit dem Dry Rub einreiben. Das marinierte Fleisch abgedeckt 24 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die weiße Zwiebel abziehen und in Stücke schneiden. [Chipotle-Chili aus der Dose](#)* ebenfalls in Stücke schneiden.
4. Olivenöl in einem Bratentopf erhitzen und Zwiebeln darin glasig anbraten. Chili hinzugeben. Mit Bier und Apfelsaft auffüllen und das marinierte Fleisch hineinlegen.
5. Den Bratentopf mit geschlossenem Deckel bei 220 °C in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 20 Minuten die Hitze auf 150 °C reduzieren. Nach 90 Minuten den Deckel abnehmen und das Ganze für weitere 2,5 Stunden garen. Dabei ca. alle 60 Minuten das Fleisch im Topf wenden. Nach insgesamt ca. 4 Stunden mit einem Fleischthermometer überprüfen, ob das Fleisch im Inneren eine Temperatur von 80 bis 90 Grad erreicht hat. Sollte das der Fall sein, ist das Fleisch gar. Hat man kein Thermometer zu Hand, kann man auch erkennen ob das Fleisch gar ist, indem man prüft ob es schon von allein zerfällt.
6. Das Fleisch aus dem Bratentopf nehmen und noch einmal 60 Minuten abgedeckt auf einem Teller oder Blech ziehen lassen. Zum Schluss mit zwei Gabeln zerrupfen und dabei nach und nach etwas Fleischsud beimischen, damit es schön saftig wird.

Das Pulled Pork schmeckt sehr gut als Taco-Füllung, dazu Guacamole und scharfe Salsa. Oder Sie essen es mit Burger Buns - die gerne auch selbst gebacken werden dürfen - und kombinieren dazu Barbecue-Sauce und Cole Slaw.