

PULLED PORK

BASICS

- Als Faustregel gilt: 3h/kg Garzeit
- Garverlust von ca. 30-50% der Rohmasse
- Kerntemperatur soll zwischen 90-95°C an der dicksten Stelle betragen. An mehreren Positionen kontrollieren!
- Einmal Deckel aufmachen kostet ca. 15 min zusätzliche Garzeit
- Einmal moppen* kostet ca. 1/2 h zusätzliche Garzeit (*siehe Link)
 - Kann man, muss aber nicht sein!

VORBEREITUNG

- mind. 24h vor dem auflegen, Fleisch mit Senf und RUB einreiben
- Räucherholz mind. 1h vor dem auflegen wässern
- Räucherholz vor dem auflegen bereits in den Garraum geben

GRILL VORBEREITEN

- Indirekte Grillmethode vorbereiten
- Die Garraumtemperatur sollte zwischen 100-130°C eingeregelt werden.
 - beim Weber Q liegt die Deckeltemp. 5-10°C unter der Rosttemp.)
- Räucherholz einlegen (z.B. Hickory)

AUFLEGEN

- Fleischstück indirekt in einen Bratenkorb oder einer Niro-Form geben.
- Kerntemperaturfühler anbringen
- Garraumfühler unmittelbar neben dem Fleisch messen
- Räucherholz bis KT 70°C verwenden

RUHEPHASE

- Wenn eine KT zwischen 90-95°C erreicht wird, das Fleischstück in Alufolie wickeln und im Backofen (bei 50°C) für mind. 1h ruhen lassen.
- Fleischstück in feine Stücke reißen und genießen.

ZUTATEN

5KG SCHWEINESCHULTER

ALTERNATIV SCHWEINENACKEN (SCHOPF)

RUB: (FÜR MIND. 5KG FLEISCH)

Fleisch ev. vorher mit Dijon Senf einreiben

8 EL Paprikapulver
10 EL Rohrzucker, braun
4 EL Meersalz, grob
2 EL Jodsalz
6 EL Pfeffer
4 EL Knoblauch, granuliert
4 EL Zwiebeln, granuliert

BBQ SAUCE:

10 EL Senf/Dijon
10 EL Ketchup
10 EL Rotwein
4 EL Soja Sauce
6 EL Honig
Salz und frisch geriebener Pfeffer nach Geschmack

JOGHURT SAUCE:

1 Becher Joghurt
1 Becher Creme Fraiche
1/2l Schlagobers
1 TL Senf, scharf
1 Bund Schnittlauch in rollen geschnitten
1 EL Olivenöl
2-4 Knoblauchzehen in Würfel geschnitten
Zitronensaft
Salz