



PULLED PORK – DIE KÖNIGSDISZIPLIN –

MIT COLESLAW-SALAT

Marinierzeit: mit dem Rub marinieren, 24 Stunden in Klarsichtolie gewickelt durchziehen lassen

Grilltemperatur: 105-110 Grad

Grillzeit: 14 – 20 Stunden

Kerntemperatur: mind. 95 Grad

Grilltechnik: indirekt, bevorzugt im Wasser Smoker



Zutaten:

3 – 4 kg gut durchzogener Schopfbraten - reich für ca. 10 Personen

das brauche ich:

Wassersmoker oder Pelletsgrill Anzündkamin, große Grillschaufel, Grillhandschuhe, Kerntemperaturmesser

Zubereitung: Pulled Pork ist für viele die Königsdisziplin des BBQ. Seine Zubereitung wird zelebriert und der Geschmack begeistert selbst die größten Kritiker. Die Zubereitung kann 14 – 20 Stunden in Anspruch nehmen, ist aber denkbar einfach. Hier ist nun meine ausführliche Anleitung für das Pulled Pork

der Name:

to pull = ziehen, das Fleisch wird auf Grund der langen Garzeit bei niedriger Temperatur und der hohen Kerntemperatur von 90-95 Grad so zart, dass man es mit der Gabel ohne Kraft auseinander ziehen kann. Es zergeht buchstäblich auf der Zunge.

Das Fleisch:

Es wird viel gestritten und philosophiert, welches Stück Fleisch denn das Beste für die Herstellung eines Pulled Pork sei. Die Geister scheiden sich an der Frage: Schulter oder Nacken? Ein ganzer Nacken ist in der Regel beim Fleischermeister ihres Vertrauens einfach und ohne Vorbestellung zu bekommen, bei einer Schulter sieht das schon anders aus. Wichtig ist nur ein fettes Stück Fleisch zu nehmen, das von einer schönen Marmorierung durchzogen ist.

Das Fett wird während der langen Garzeit beinahe vollständig austropfen, dabei kommt es zu einem Gewichtsverlust von bis zu 30 %. Deshalb ist es unheimlich wichtig unter das Pulled Pork eine ausreichend große Tropfschale zu stellen.

GrillTipp: Pulled Pork Nachos

Nachos auf eine Platte geben, mit gezupften Pulled Pork belegen. Mit Maiskörner und Salsa garnieren, mit Käse bestreuen bei 200 °

ca 5 min übergrillen, mit Jungzwiebel und Sauerrahm garnieren.