2025/10/29 07:00 1/2 Pulled Pork

## **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, einvakuumieren 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://www.matthias.moorkamp.info/ - Swap Space

Permanent link:

https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pulled\_pork

Last update: 2023/10/11 22:11

