

Pulled Pork mit Geling Garantie

Rezept:	Zubereitung:
<p>1 Duroc Schweineschulter(am besten mit Knochen) 200 g Pulled Pork Gewürz Cookandgrill</p> <p><u>Für die Würzsauce:</u> 250 ml Apfelsaft 60 g Meersalz , grob 30 g Zucker , braun 40 ml Worchestersauce</p> <p>BBQ- Sauce (Nach Wahl)</p> <p>Burger Buns (am besten selbstgemacht)</p> <p>1 Marinadespritze 1 Sprühflasche 4-5 Stück Hickory oder Mesquite Chunks</p>	<p>In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzsauce mit 250 ml Apfelsaft verrühren. Mit der Hälfte der Würzsauce das Fleisch Impfen- die andere Hälfte in eine Sprühflasche geben: das Fleisch auf die Fettseite legen und imaginär in 2 cm große Quadrate einteilen.</p> <p>Die Flüssigkeit in die Marinadespritze füllen und in jedes gedachte Quadrat etwas davon spritzen. Während des Injizierens die Nadel aus dem Fleisch ziehen. Auch wenn beim Spritzen Flüssigkeit danebengeht, sollte doch möglichst viel davon in das Fleisch gelangen.</p> <p>Das Fleisch nun mit dem Pulled Pork Gewürz bestreuen, und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Den Grill für indirekte Hitze(ich empfehle 95°C) vorbereiten. 2 Stück Chunks auf die Glut legen. Die Schulter indirekt platzieren und darauf achten, dass der Grill oder Smoker nicht über 100°C steigt. Nach 1 Stunde die restlichen Chunks auf die Glut geben.</p> <p>Die Schulter stündlich mit der Würzsauce in der Sprühflasche besprühen.(Somit bleibt die Schulter außen auch schön saftig!!) Nach ca. 6-7 Stunden sollte eine Kerntemperatur von 72°C erreicht sein. Die Schulter vom Grill nehmen.</p> <p>2 Stücke extrastarke Alufolie (jedes ca. 90 cm lang) so auslegen, dass die Längsseiten leicht überlappen, darauf Backpapier legen. Die Schulter fest einwickeln, damit kein Dampf entweicht. Erneut die Schulter in den</p>

Grill indirekt platzieren und garen , bis eine Kerntemperatur von 87°C erreicht ist. Vom Grill nehmen und mindestens 1 Stunde nachziehen lassen. Nun das Pulled pork zerkleinern und anrichten, am besten mit Cole Slaw in ein selbst gebackenes Burger Bun- Rezept auch von www.cookandgrill.at/Rezepte

