

BACK to SMOKE



REZEPTE

VOM GRILLPROFI

Pulled Pork

Zutaten:

Schweinenacken am Stück
ca. 2,5 kg

Gewürz

BACK to SMOKE Pork



Schweinenacken mit dem Gewürzrub einreiben.

Den Grill auf etwa 110° vorheizen. Idealerweise benutzt man hierzu einen Pelletgrill.

Falls dieser nicht vorhanden ist, kann man auch einen Holzkohle- oder Gasgrill verwenden und Räucherchips einsetzen um das gewünschte Raucharoma zu erzeugen. Das Fleisch auf den Grill legen, eventuell eine Schale unterstellen um das austretende Fett aufzufangen. Das Fleisch im Heißrauch garen bis eine Kerntemperatur von über 90 Grad erreicht ist.

Das kann bis zu 15 Stunden dauern

Tip: Falls man das ganze etwas beschleunigen möchte, kann man das Fleisch ab einer Kerntemperatur von 70 Grad in Butcher Paper einschlagen und die Temperatur auf 160 Grad erhöhen.

Das Fleisch zum Verzehr rupfen und mit Cole Slaw und BBQ Sauce als Burger servieren.

