

Pulled Pork Sandwich Mit selbstgemachter BBQ-Sauce



ZUTATEN:

- Schweinenacken
 - 500 ml Apfelsaft
 - Fleisch "RUB" oder verschiedene Gewürze (z.B. Paprika, Chili, Cayenne Pfeffer,...)
 - 200 g Rohrzucker
 - 200 ml Gemüsebrühe
- OPTIONAL:
- 2 EL Whiskey
 - 2 EL Worcestershire
 - 1 EL Tomatenmark

Außerdem

- Salz
- Pfeffer

Wir empfehlen dazu:

- Frischer Coleslaw
 - Cornichons
 - Dinkelseeale
 - Bunte Gemüsepommes
- Die Rezepte dazu finden Sie in der Rezeptesammlung



ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Die Gewürze mit der Hälfte des Rohrzuckers und ein wenig Salz und Pfeffer vermischen. Wer will, kann ein Löffel Senf hinzugeben, dann haftet es besser am Fleisch.
3. Nun das Fleisch mit der Gewürzmischung gut einreiben und massieren. Übriges "RUB" aufheben, es wird später noch verwendet.
4. Warme Gemüsebrühe mit dem Rest Rohrzucker vermischen bis alles aufgelöst ist. 2/3 des Apfelsafts zugeben. Mit einer Fleischspritze das Fleisch an mehreren Stellen damit aufspritzen (dieser Schritt kann auch weggelassen werden, wenn man keine Fleischspritze zur Hand hat).
5. Das fertig marinierte Fleischstück in Frischhaltefolie einwickeln. Die überflüssige Gewürzmischung mit unter die Folie streuen. Im Kühlschrank 12-24 Stunden ruhen lassen.
6. Das Fleisch sollte nach der Ruhezeit mindestens eine Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank genommen werden.
7. Den Ofen auf 110-120 Grad vorheizen (kommt auf den Ofen drauf an).
8. Die Restliche Marinadenflüssigkeit in eine Ofenfeste Form geben (sollte alle Tropfen vom Fleisch auffangen können).
9. Das Fleisch auf einem Gitter in den Ofen geben. Den Temperaturmesser in das Fleischstück tief reinschieben. Die Auflaufform mit der Marinade wird unter das Fleisch in den Ofen gestellt (es sollte immer genügend Flüssigkeit vorhanden sein).
10. Jetzt wird das Fleisch bis zu einer Innentemperatur von 90-95 Grad (ca. 7 Stunden) gegart.
11. Wenn das Fleisch fertig ist, die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. (Bis zum Verzehr entweder im Ofen oder in Alufolie warmhalten.) In einem Topf Öl erhitzen und fein gewürfelte Zwiebeln kurz anschwitzen. Den Fleischsaft zugeben und ggf. weiter einkochen oder mit Wasser oder Apfelsaft aufgießen. Mit Whisky, Worcestershire, Chili, Paprika und Tomatenmark nach Belieben verfeinern. Falls nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Vor dem Servieren wird es mit zwei Gabeln zerrupft und mit der BBQ-Sauce vermischt.

Besonders Lecker schmeckt das Pulled Pork mit frischem Coleslaw mit kleinen Scheiben Cornichons in der Dinkelseeale als Sandwich und Bunte Gemüsepommes als Beilage.

GUTEN APPETIT!