



Pulled Pork

Zutaten für 6 Personen

1.8 kg Schweinsstutzen am Knochen

3 dl Rapsöl, 55 g brauner Zucker, 28 g Paprika, 30 g grobes Meersalz, 18 g Knoblauchsatz, 6 g schwarzer Pfeffer, 6 g Cayennepfeffer oder Chili

Holzstücke, mindestens eine Stunde wässern (z.B. Whiskyfass, Kirsche, Hickory, aber kein Mesquite)

Tipp: mit Knochen ergibt es ein besseres Aroma, ohne Knochen verkürzt sich die Garzeit.

Zubereitung

Schweinsstutzen aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Rub die Zutaten von brauner Zucker bis Cayennepfeffer gut miteinander vermischen. Das Fleisch zuerst mit Rapsöl einreiben und danach grosszügig mit der Gewürzmischung einreiben. 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

In der Zeit das Big Green Egg auf 135°C einheizen. Gleich bevor das Fleisch auf den Grill kommt, die gewässerten Holzstücke auf der Kohle verteilen, den Conveggtor für indirektes Grillieren platzieren, Rost darauf legen und das Fleisch. Die Temperatur sollte während des Niedergarens im Rauch bei etwa 120-125°C gehalten werden. Das Ziel ist lang und langsam. Das Fleisch wird gegart bis die Kerntemperatur von 74°C erreicht ist, kann bis zu fünf Stunden dauern. Danach das Fleisch in Folie oder Backpapier wickeln und weiter garen bis die gewünschte Garstufe erreicht ist, für Pulled Pork beträgt die Kerntemperatur 88°C, das kann nochmals 2 Stunden dauern. Eingewickelt wird das Fleisch, damit es nicht überräuchert wird. Auf einem Schneidebrett zugedeckt für 20-30 Minuten abstehen lassen, danach mit den Fleischkrallen zerrupfen.

Anrichten

Mit Barbecue Sauce vermischt servieren oder in einem Pitabrot mit Coleslaw.