

Pulled Pork

Rezept für 6–8 Personen



Vorbereitungszeit

30 Minuten



Grillzeit

5–6 Stunden



Grilltemperatur

Niedrig



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

Zutaten für 6–8 Personen

1 Schweinenacken ohne Knochen am Stück, etwa 2,3–2,5 kg
BBQ-Rub nach Wahl
1 Fl. Einbecker Bier nach Geschmack (Einbecker Brauherren Pils oder Einbecker Kellerbier ist besonders gut geeignet)

Wichtig:

Marinaden-Spritze

Zum Essen:

Hamburger-Buns
Cole-Slaw
Mehr BBQ-Soße

Die Seele des amerikanischen BBQ ist das Pulled Pork, bei dem günstige Stücke vom Schwein so lange bei niedriger Temperatur gegart werden, bis sie zerfallen. Dann werden die Stücke – Nacken oder Schulter – mit zwei Gabeln oder den Händen zu Fasern zerrupft, mit weiterer BBQ-Soße übergossen und auf Brötchen gegessen. Durch das lange Garen ist das Fleisch sehr aromatisch, wird aber leicht trocken, was durch die Zugabe der Soße ausgeglichen wird. Es gibt eine Methode, bei der das Pulled Pork auf dem Smoker oder Kugelgrill ohne weiteres Einpacken langsam gegart wird. Bis es die Kerntemperatur von 95 °C erreicht hat, kann es aber schon mal 12–16 Stunden dauern. Durch das Einpacken in Alufolie oder Butcher-Paper lässt sich diese Zeit auf fünf Stunden verkürzen. Auch ist das Ende planbarer. Wenn Sie um 18 Uhr zum Essen eingeladen haben, sollte das Fleisch schon pünktlich fertig sein und nicht irgendwann zwischen 18 und 22 Uhr.

So wird's gemacht:

Bereiten Sie zunächst die Injektionslösung vor, indem Sie pro 100 ml Bier einen gehäuften EL von dem Rub dazugeben, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Rechnen Sie mit 100 ml Lösung pro 1 kg Fleisch. Die abgekühlte Lösung dekantieren Sie, um alle festen Teile herauszufischen, da diese die Nadel der Marinierspritze verstopfen.



Passendes Bier



Dann bereiten Sie das Fleisch vor, indem Sie dieses abtrocknen und alle lockeren Fleischteile entfernen. Diese schneiden Sie ab, da diese ohnehin verbrennen. Beim Schweinenacken sollten Sie mit den Fingern fühlen, ob sich noch Knochenreste – meist nur so groß wie eine Linse, aber trotzdem störend – auf dem Fleisch befinden.

Ziehen Sie die Marinierspritze mit der Lösung auf, stechen Sie tief in das Fleisch und beginnen Sie mit dem Injizieren der Lösung. Dabei ziehen Sie die Nadel etwas zurück, bis etwas von der Marinade an der Einstichstelle austritt. So stechen Sie im Schachbrettmuster alle drei Zentimeter ein und verteilen die Marinade im Fleisch, möglichst gleichmäßig und auch bis in die Mitte.

Das fertig injizierte Fleisch feuchten Sie mit dem Rest der Marinade an und „panieren“ es regelrecht mit dem Rub. So können Sie es einige Stunden ruhen lassen oder auch gleich direkt auf den Grill legen.

Um ausreichend Rauchgeschmack an das Fleisch zu bekommen, geben Sie es in den Smoker bei 120-130 °C und smoken es etwa 1 ½ Stunden, bis zu einer Kerntemperatur von 60-65 °C. Ab dann nimmt das Fleisch keinen Rauchgeschmack mehr auf, und Sie können das Fleisch für den weiteren Garprozess einwickeln. Beim Kugelgrill geben Sie das Fleisch ebenfalls bei 120-130 °C auf die indirekte Seite und räuchern vorsichtig mit einem Holz Ihrer Wahl. Hier wird aber leicht überdosiert, also nur ab und zu ein paar Späne auflegen. Auch hier wird das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 60-65 °C eingewickelt. Sie können diese Stufe auch auslassen und das Fleisch stattdessen in einem Dutch Oven weiter auf die Kerntemperatur von 95 °C ziehen. Das wird oft angewendet, wenn der Grill für andere Gerichte benötigt wird.

Das Einpacken erfolgt entweder in Alufolie oder – traditionell – in dem rosa Butcher-Paper. Sorgen Sie dafür, dass das Paket wirklich dicht ist, damit kein Dampf entweichen kann. In diesem Paket liegt das Fleisch dann noch mindestens zwei Stunden bei 120-130 °C, bis es eine Kerntemperatur von 95 °C erreicht hat.

Das fertig gegarte Fleisch sollten Sie in eine Thermobox geben und so noch eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit zwei großen Wasserflaschen mit heißem Wasser können Sie auch das Fleisch noch zwei oder drei Stunden warm halten. Dadurch können Sie sich einen zeitlichen Puffer einrichten und das Fleisch ist garantiert zum angepeilten Zeitpunkt fertig.

Zum Servieren geben Sie das Fleisch und den Saft aus dem Paket in eine ausreichend große, flache Schüssel und zerrupfen das Fleisch in feine Stücke. Sollte es zu trocken sein, dann geben Sie noch weitere BBQ-Soße dazu. Das Fleisch sollte saftig sein und immer etwas Fett, Fleisch und Kruste auf einem Brötchen landen.

Toasten Sie die Schnittseiten der Brötchen etwas an und bestreichen Sie die Unterseite mit etwas BBQ- oder Burgersoße, dann kommt eine ordentliche Portion Pulled Pork, darauf etwas Krautsalat und noch mehr BBQ-Soße. Zum Schluss das Brötchen-Oberteil aufsetzen und Guten Appetit!

Zubereitung im Dutch Oven

(Lodge 12" tief oder Petromax FT9)

Sie können das Pulled Pork nach dem Räuchern im Dutch-Oven weitergaren oder gleich alles im Dutch Oven zubereiten. Dann fehlt allerdings der Rauchgeschmack, den Sie aber durch Verwendung einer rauchigen Soße in das Fleisch bekommen. Der Dutch Oven wird mit wenigen Kohlen von unten und oben auf 120-130 °C vorgeheizt. Damit das Fleisch nicht anbrennt, legen Sie entweder daumendicke Scheiben von sehr großen Zwiebeln auf den Boden, oder ein Gußeiseneinsatz, der für die Töpfe erhältlich ist. Eine Flasche Bier, die für das Marinieren verwendet wurde, gießen Sie unten in den Topf. Nach vier Stunden sollte der Braten eine Kerntemperatur von 95 °C aufweisen. Achten Sie darauf, dass der Topf innen immer leicht simmert, wenn nicht geben Sie mehr Kohlen dazu oder legen frische nach. Sollte die Flüssigkeit verkocht sein, gießen Sie Bier oder Wasser nach.