

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Als erstes muss man den Nackenbraten von grobem Fett befreien. Dann reibt man den Braten gründlich mit Senf ein. Jetzt wird der Rub auf dem Braten verteilt. Hier nicht mit dem Rub sparen. Nach dem „pullen“ soll ja alles gut gewürzt schmecken. Danach das Fleisch in Frischhaltefolie packen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Es sollte am nächsten Tag mindestens 1 1/2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es komplett Zimmertemperatur angenommen hat.

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Den Apfel schälen und klein würfeln. Die Peperoni klein mörsern.

Jetzt die Briketts für den Dutch Oven anzünden. Ich habe 6 unten und 12 oben geplant.

Die 6 glühenden Briketts unter den Dutch Oven legen und das Öl in den Oven gießen. Wenn es warm ist, die Zwiebeln darin kurz anbraten. Kurz danach die Apfelstücke dazu geben und auch kurz mit anbraten. Nach ungefähr 5 Minuten die Peperoni, das Tomatenmark und die Hoisinsauce dazu geben, gut verrühren und 3 Minuten anrösten.

Jetzt den Nackenbraten auf die Mischung legen, die Brühe dazu gießen und den Oven mit dem Deckel verschließen. Die restlichen Briketts auf den Deckel legen. Und erst mal abwarten.

Nach 2 Stunden habe ich das erste Mal den Oven auf gemacht. Was für ein Duft! Die Kerntemperatur lag schon bei 84 Grad. Jetzt neue Briketts im Anzündkamin fertig machen und dann wieder unter und auf dem Oven verteilen. Es kommt jetzt ganz darauf an, wann man essen will. Man kann jetzt auch weniger Briketts nehmen, wenn man Zeit hat.

Nach 3 Stunden im Dutch Oven hat der Braten die Kerntemperatur von 95 Grad erreicht. Den Braten raus nehmen, in Alufolie wickeln und mindestens 45 Minuten ruhen lassen.

Der Braten kann jetzt „gepult“ werden! Die Zwiebel-Apfel-Mischung und ein bisschen Sauce aus dem Oven zum Fleisch geben.

Das Pulled Pork kann hervorragend zu einem Burger weiter verarbeiten. Ganz einfach die Burger Buns aufschneiden, Coleslaw drauf, Pulled Pork drauf und mit etwas BBQ-Sauce übergießen. Das war's. Lecker!



Zutaten für 6 Portionen:

2 ½ kg Schweinenacken

3 EL Senf

4 EL BBQ-Rub (z.B. Magic Dust Rub)

3 EL Tomatenmark

2 Peperoni, getrocknete

400 ml Brühe

1 Apfel

6 kleine Zwiebel(n)

1 Schuss Sherry

1 EL Hoisinsauce

1 EL Öl zum Braten

Rezept von: Maennersteak_de

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Tag

Koch-/Backzeit ca. 3 Stunden 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Tag 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad normal