

Pulled Pork mit russischem Krautsalat aus dem Dutch Oven

Grillrezept mit Soße

Den Schweinenacken mit dem Rub, den man kaufen oder selbst herstellen kann (Rezept hier in der Datenbank), ordentlich einreiben und sofort luftdicht mit Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den russischen Krautsalat (Rezept ebenfalls in der Datenbank) am besten auch einen Tag vorher zubereiten.

Am nächsten Tag Kohlebriketts in einem Anzündkamin vorbereiten und durchglühen lassen. Parallel dazu den Dutch Oven vorbereiten. Dafür werden die Zwiebel geschält, grob gewürfelt und gleichmäßig auf dem Topfboden verteilt. Die Knoblauchzehen pellen und mit dem Messer oder einer Tasse andrücken und zu den Zwiebeln geben. Danach mit dem Schwarzbier aufgießen und das Fleisch drauflegen. Den Topf mit dem Deckel schließen und nach Anleitung die Kohlen darunter und darauf verteilen. Eine niedere Hitze von ca. 170 °C ist zu wählen. In meinem Fall handelt es sich um eine Topfgröße von 12", d. h. hier benötigt man 21 Kohlebriketts, die ca. 3 Stunden glühen. Die Gardauer des Fleischs beträgt ca. 6 Stunden.

Danach das Fleisch vorsichtig aus dem Topf nehmen und die Soße noch etwas reduzieren lassen. Währenddessen die eventuell vorhandenen Knochen entfernen und mit 2 Gabeln das Fleisch quer und längs zur Faser teilen, das sogenannte "pullen". Das Fleisch beiseite stellen und warm halten.

Mit einem Pürierstab die Soße mixen und im Backofen oder auf dem Grill Pita Fladen erwärmen. Diese werden dann als Tasche aufgeschnitten und mit russischem Krautsalat und Pulled Pork gefüllt. Darüber noch ordentlich Soße und evtl. etwas Barbecuesoße und dann die Tasche schließen und genießen.



Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg	Schweinenacken (Kamm, Hals), mit oder ohne Knochen
4 m.-große	Zwiebel(n)
1 Knolle/n	Knoblauch
8 EL, gehäuft	Gewürzmischung (Magic Dust)
1 Flasche	Schwarzbier
4 Port.	Krautsalat, russischer

Rezept von: Su-chef

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Tag

Koch-/Backzeit ca. 6 Stunden

Gesamtzeit ca. 1 Tag 6 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel