

Pulled pork Sandwich Rezept von Adreas Blattner

1.5 kg Schweinschulter mit Fettschicht (ohne Knochen)
150 gr BBQ Gewürzmischung
3 dl Apfelsaft
2 dl guten Apfelessig
ca. 2.5 dl BBQ Sauce

Beize (Cure)

Schweine Schulter mit Gewürzmischung marinieren und vakuumieren, 3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, dazwischen immer mal wieder wenden.

Flüssiglake (Brine)

Nach 3 tagen Fleisch kurz abwaschen und mit 3 dl Apfelsaft und 2 dl gutem Apfelessig vakuumieren. Das ganze wieder für 3 Tage durchziehen lassen, dazwischen immer mal wieder wenden.

Anschließend das Fleisch aus der Lake nehmen und gut abtropfen. Im Smoker 10 - 13 Stunden bei 95 Grad räuchern.

oder

Optional im Kugelgrill geräuchert. Stücke für dieses Verfahren halbieren, da Sie sonst aussen zuviel Farbe haben bis Sie weich sind. 5-7 Stunden bei 150 - 165 Grad.

Das Fleisch muss Butter weich sein damit man es mit zwei Gabeln ohne Problem zupfen (pulled) kann.

Wenn das Fleisch weich ist dieses in Alufolie gewickelt mind. 1 Stunde abstehen lassen.

Anschließend das noch warme Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen und mit der gewünschten Menge BBQ Sauce mischen.

Das Fleisch am besten in ein weiches Sandwich Brot geben.

Dazu passt ein Coleslaw Salat.

BBQ Gewürzmischung / Alle Zutaten miteinander mischen

50 gr Salz
50 gr Brauner Zucker
30 gr normaler Zucker
30 gr Paprika
10 gr Garlic powder
20 gr chipotle powder
einen Prise Cayenne

BBQ Sauce

1x Zwiebel in Brunoise geschnitten
150 gr Ketchup
120 gr brauner Zucker
40 gr Rotweinessig
40 gr Wasser
7 gr Worcestershire Sauce
8 gr Salz
schwarzer Pfeffer
wenig Tabasco

Zwiebeln in wenig Öl andünsten ohne Farbe.

Alle anderen Zutaten hinzufügen und kochen bis die Zwiebeln gar sind.

Mixen, abpassieren.

