Pulled Pork vom Wildschwein

Moin Moin

an Wildschwein zu kommen ist bei uns nicht ganz so einfach. Um so Glücklicher war ich, das ein Bekannter zum Jagen nach Brandenburg fuhr. Ich überlegte hin her was ich mit dem Nacken machen sollte. Aus 3,5kg Wildschwein kann man gut Burger, Gulasch oder ***Pulled Pork*** machen. Ich habe mich dann fürs Wildschwein Pulled Pork entschieden.

Den Nacken habe ich frei schnauze mit Paprika, Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel, Oregano, Fenchel, Senf, Salz & Pfeffer Gewürz. Es spielt beim PP keine große Rolle was ihr für einen Rup benutzt. Es geht natürlich auch ein gekauftes. Die Unterscheide schmeckt man nur minimal heraus. Viel wichtiger ist das Holz was ihr verwendet. Ich habe mich für Olive entschieden. Die hat eine tolle fruchtige Note.

Am Tag vor dem Smoken habe ich den Nacken mit dem Rup eingerieben und über Nacht kalt gestellt





Das ***Keramikei*** habe ich auf 110°c gebracht und mit Olive geräuchert





Nach gut 24 Stunden hatte ich eine Kerntemperatur von 91°c und der Nacken durfte für zwei Stunden Ruhen.



Das Pullen des Nacken habe ich dann meinen Gästen überlassen, was wohl sein Erstes mal war







Am besten zu einem PP Brötchen passt natürlich ***Coleslaw*** und zu Wildschwein eine ***Chimichurri*** die man einen Tag vorher zubereitet hat.



Guten Appetit