

Pulled Pork

Moin Moin

Pulled Pork ist ein typisches Barbecue Gericht nach nordamerikanischem Vorbild. Eine Schweineschulter oder ein Schweinenacken wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. Klassischerweise wird es in einem Smoker zubereitet.

Der leichte Rauch sorgt für den typischen Barbecuegeschmack und lässt sich in alle Richtungen steuern. Bei mir war es in diesem Fall Walnussschalen und Olivenbaumholz. Das Fleisch wird vor dem Garen leicht mit Senf eingerieben, zur besseren Haftung der Gewürzmischung dem sogenannten Rub. Nach dem einreiben mit der Gewürzmischung (Rub) wird das Fleischstück in der Regel 24 Stunden im Kühlschrank zum Marinieren aufbewahrt.

Nach dem Einheizen des Smokers und Einregeln auf eine Temperatur zwischen 100 und 120° Celsius wird das Fleischstück aufgelegt. Die Garzeit beträgt 10 bis 25 Stunden, alles ist möglich und normal. Das Ende der Garzeit ist, wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 92-95° Celsius erreicht hat.

Das lange Garen bei niedriger Temperatur bewirkt eine Auflösung bzw. eine Hydrolyse des im Bindegewebe vorhandenen Kollagens und macht das Fleisch so zart, dass es anschließend in kleine Stücke zerfällt oder gezupft werden kann. Das auflösen des Kollagens nennt man auch Plateau-Phase und wird in Grillerkreisen scherzhaft auch Blöd-Phase genannt. Je länger eine Plateau-Phase dauert, umso besser wird der Wandlungsprozess vollzogen und umso besser für das Endprodukt.

Die erste Plateau-Phase werdet ihr bei 67 und 72°c KT feststellen. Diese kann durchaus bis zu 4 Stunden und noch länger dauern. Eine zweite Plateau-Phase kann (muss aber nicht) zwischen 78 und 82°C auftreten.

Wichtig ist: niemals die Nerven verlieren, weil die Plateau-Phase etwas länger dauert!

Ein Gutes PP braucht eben seine Zeit! Nach dem Erreichen der 92-95°c KT wird das Pulled Pork noch für 1-2 Stunden warm gehalten damit sich das Fleisch entspannen kann und sich die Säfte wieder verteilen. Nach dem warm halten wird das Pulled Pork gepult und normalerweise auf einem Hamburgerbrötchen zusammen mit Barbecuesauce und [Coleslaw](#) serviert.

Ach ja, sein erstes Pulled Pork vergisst man nie ☐

Rub

6 EL weißen Zucker

6 EL braunen Zucker

4 EL Paprikapulver

4 EL Salz

2 EL Knoblauchgranulat

1 EL Schwarzen Pfeffer

- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Thymian

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

