

Pulled Pork aus dem Ofen



Zutaten:

Für 8 Personen:

- 2 1/2 kg Schweinenacken, mit oder ohne Knochen
- 300 ml Bier oder Apfelsaft
- 100 ml Schweineschmalz
- 6 EL Barbecuegewürz
- 4 EL Gemüsebrühepulver
- 4 EL Honig
- 1 gestrichener TL Natron
- Extra: 8 Brötchen, Barbecuesauce, Rotkrautstreifen, grüner Salat, rote Zwiebelringe und Kräuterquark



Zubereitung

Am Vortag: 1 TL Natron mit 4 EL kaltem Wasser verrühren und die Schweineschulter damit einreiben. 20 Minuten einwirken lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüsebrühepulver, das Barbecuegewürz und 4 EL Barbecuesoße mit dem Honig vermischen.

Mit dieser Mischung dann den Braten gut einreiben. 15 Minuten ziehen lassen.

Schweineschmalz leicht erwärmen und damit den Braten dick einstreichen.

Den Braten samt Marinade in einen großen Gefrierbeutel packen (oder Schüssel) und im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

Am Tag der Zubereitung: Den Schweinebraten aus dem Beutel nehmen und in eine ofenfeste Form geben. Die Marinade und das restliche Bier (oder Apfelsaft) hinzugeben. Den Deckel aufsetzen oder mit Alufolie gut abdecken. Tipp: wer einen Kerntemperaturfühler hat, sticht diesen in die Mitte des Fleisches ein.

Den Ofen auf 85 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Braten in den Ofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 12 Stunden (über Nacht) im Ofen lassen.

Den Braten umdrehen, 200 ml Barbecuesoße (mit 100 ml Wasser) vermischt angießen und wieder gut verschließen. Dann die Temperatur auf 110°C hochheizen und weitere 3-4 Stunden garen. Hat der Braten eine Kerntemperatur von 85-88°C erreicht, ist er fertig.

Den Ofen ausschalten und den Braten in der Form ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Braten mit zwei Gabeln auseinanderpflücken und die Fasern in einer Form mit der Bratensoße und etwas Barbecuesoße vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit Alufolie abdecken und bei 50°C im

Ofen bis zum Verzehr warmhalten.

Zum Servieren das zerrupfte Fleisch im Brötchen mit Salatblättern, Zwiebelringen, Kräuterquark, Barbecuesoße und Rotkohlstreifen anrichten.