

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



PULLED PORK SCHULTER

Die Schweineschulter mit Knochen steht dem knochenlosen Schweinenacken in nichts nach wenn es darum geht, bestes Pulled Pork auf den Teller oder ins Bun zu bringen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Pulled Pork ist ebenfalls ein Klassiker, der zur Holy Trinity des amerikanischen BBQ gehört. Hierzu nimmt man am besten seine Lieblingsgewürzmischung und würzt das Fleisch rundum, vakuumiert es und gibt es für 24 Stunden in den Kühlschrank.

Ein Beispielgewürzmischung wäre:

- » 3 EL Paprikapulver
- » 2 EL Koriander
- » 2 EL Knoblauchgranulat
- » 2 EL Zwiebelgranulat
- » 2 EL brauner Zucker
- » 2 EL Meersalz
- » 1 EL zerstoßener Pfeffer
- » 1 TL gemahlener Ingwer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Nachdem man das Fleisch für 24 Stunden mariniert hat, wird es auf den vorgeheizten Smoker/Grill gegeben. Dieser sollte auf eine Temperatur von 100 bis 120 °C eingeregelt sein. Geräuchert wird zum Beispiel mit Buche oder Hickory, aber auch Obsthölzer sind möglich.

Weiter auf Seite 2.

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



PULLED PORK SCHULTER

Das Fleisch bleibt solange auf dem Grill, bis eine Kerntemperatur von über 90 °C erreicht ist.

Dies kann je nach Marmorierung des Fleisches bis zu 20 Stunden dauern.

Das Fleisch wird nun vorsichtig vom Grill genommen und mit zwei Gabeln in feine Fasern zerzupft. Dies ist nicht schwierig, da das Fleisch bereits zerfällt.

Serviert wird Pulled Pork klassisch auf einem Burger mit etwas Coleslaw und BBQ-Sauce. Ein Coleslaw gehört zum amerikanischen BBQ und besteht aus wenigen Zutaten. Es gibt unzählige Hausrezepte. Die Grundzutaten sind jedoch fein gehobeltes Weißkraut, Karotten, Mayonnaise und Weißweinessig, sowie Salz und Pfeffer.

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr