



## Pulled Pork

### Das Fleisch:

Am Anfang eignet sich am besten ein 2- 2.5 KG Stück Schweinenacken.

### Die Marinade:

¾ Tasse Apfelsaft

½ Tasse Wasser

½ Tasse Zucker

¼ Tasse Salz

2 EL Worcestersauce

Die Marinade gut mischen und mit der Marinadenspritze in einem Raster von ca 1cm ins Fleisch spritzen.

### Der Rub:

Als Rub für Pulled Pork eignet sich am besten Pull That Piggy oder Magic Dust von Ankerkraut.

Den Dry Rub nach dem Spritzen überall aufs Fleisch auftragen.

Nach dem Marinieren wird das Fleisch noch für 12- 24 Stunden Vakuumiert und im Kühlschrank gelagert.

### Das Holz:

Zum Smoken von Pulled Pork eignet sich Hickory oder Mesquite. Beim Mesquite ist darauf zu achten, dass das Grillgut nicht überräuchert wird, es kann dann leicht säuerlich schmecken was nicht so toll ist.

### Der Grill:

Zum Smoken von Pulled Pork eignen sich alle Grills, auf denen man indirekt grillen kann und man über lange Zeit eine konstante Temperatur von 110- 130°C gewährleisten kann.

### Temperaturen:

Die Gartemperatur sollte sich irgendwo zwischen 110°C und 130°C einpendeln, kürzere „Ausreißer“ sind allerdings kein wirkliches Problem.

Die Kerntemperatur beim Pulled Pork beträgt so ca. 93°C diese ist allerdings nur ein Anhaltspunkt und hängt mitunter vom Fleisch ab. Oft kann man das Fleisch auch schon ab 85°C pullen das ist dann genauso gut.

### Garzeit:

Ein Pulled Pork ist fertig, wenn es fertig ist! Zeitangaben sind nicht möglich.

Meine PPs haben bis jetzt immer zwischen 8 und 14 Stunden gedauert.



