

Pulled Pork



Zutaten für 20 Portionen

- 1 Schweinhals
- 3 handvoll Hickory Räucherchips, 1 Std. gewässert

Zutaten Brine:

- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 3 Lorbeer-Blätter
- 2 Knoblauch-Zehen geschält habliert
- 1 TL Thymian getrocknet
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1 Grosse Zwiebel geschält & grob geschnitten
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Limette
- Saft und Fleisch
- 0,5 Apfelsaft

Grillmethode: Indirekt bei ca. 100 - 120 / Garzeit: 6-8 Stunden / Kerntemperatur: 91 °C

Vorbereitung

Alle Zutaten für die Brine in ein großes Gefäß geben und so lange rühren, bis sich Salz und Zucker gut aufgelöst haben.

Den Schweinehals kalt abspülen und in die Brine legen.

Das Fleisch sollte komplett von der Brine bedeckt sein.

Das eingelegte Fleisch für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, aber in der Brine lassen.

Den Hals aus der Brine nehmen und auf einem Gitter gut abtropfen lassen.

Zubereitung

Den Braten bei indirekter, niedriger Hitze bei geschlossenem Deckel räuchern. Die Temperatur des Grills soll eine konstante Temperatur von 110 – 120 °C haben.

Während der ersten drei Stunden im Abstand von 1 Stunde jeweils eine handvoll Räucherchips auf die Glut legen. Die Gesamtzeit des Räucherns beträgt ca. 6 – 8 Stunden.

Den Braten bei einer Kerntemperatur von 91 °C vom Grill nehmen, auf ein großes Blech legen und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g Messerspitze 1 g

Danach das Fleisch mit der Hand oder mit zwei Gabeln zerteilen und mit mischen.

Die Brötchen auf dem Grill kurz anrösten und mit den Fleischstücken belegen.

TIPP:

Nach Geschmack kann der Burger noch mit Krautsalat oder Tomaten belegt werden.