

## Pulled Pork (Zupf-Schweine-Braten)

<b>Für etwa 10 Personen:</b>	2,5 kg Schweine-Nacken	4 EL Senf
<b>Für den Sud:</b>	600 ml Ananas-Saft	600 ml Gemüse-Brühe
60 ml 7-jähriger Rum	3 EL brauner Zucker	
<b>Für die Gewürzmischung:</b>	3 EL Paprika-Pulver, edelsüß	1,5 EL Salz
1,5 EL Puderzucker	1 EL Pfeffer	1,5 EL Kreuzkümmel
1,5 EL Knoblauch-Granulat	1,5 EL Cayenne-Pfeffer	
<b>Krautsalat:</b>	600 g Weißkohl	2 mittlere Zwiebeln
3 EL Rapsöl	3 TL Senf	3 EL Weißweinessig
70 ml Rinderfond	Zucker, Salz, Pfeffer	
<b>BBQ-Soße:</b>	1 mittlere Zwiebeln	70 g Butter
4 EL Ketchup	2 EL Worcestershiresauce	Tabasco
3 EL Rotweinessig	3 cl rauchiger Whisky	4 EL brauner Zucker

Das Fleisch mit Senf einreiben.

**Für die Gewürzmischung:** Die Gewürze miteinander vermischen. Die trockene Gewürzmischung kräftig, vollständig und gründlich an das Fleisch drücken. Es muss sich trocken anfühlen.

**Für den Sud:** Ananassaft, Brühe, Rum mit dem braunen Zucker verrühren und die Hälfte in eine Auflaufform gießen, die zum Auffangen des Fleischsaftes im Backofen unter dem Fleischstück stehen soll. Das Fleisch mit etwas Sud impfen.

Das gewürzte Fleisch mit Frischhaltefolie umwickeln, für 24 Stunden in den Kühlschrank legen. Das Fleisch etwa zwei Stunden vor der Zubereitung herausnehmen, ein Fleischthermometer einstecken (sehr wichtig!). Den Backofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform auf ein Blech (untere Schiene) stellen; für das Fleisch einen Rost auf die mittlere Schiene legen. Ab einer Kerntemperatur von 65-70°C das Fleisch stündlich mit dem Sud in der Auflaufform bestreichen. Dabei immer wieder Ananassaft und Brühe nachgießen; es sollten stets mindestens 300 ml Sud in der Auflaufform sein.

Bei ca. 90°C Kerntemperatur (nach ca. 10 Stunden) das Fleisch herausnehmen, warm halten und eine Stunde ruhen lassen.

**Für den Krautsalat:** Den Weißkohl sehr dünn hobeln, mit einem halben Teelöffel Salz bestreuen, kräftig durchkneten und zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit drei Esslöffeln Rapsöl anschwitzen. Den Senf, Weißweinessig, Rinderfond, zwei Teelöffel Zucker hinzufügen und alles zwei Minuten köcheln lassen. Die Marinade zum Weißkohl geben, alles gut mischen. Zehn Minuten ziehen lassen, anschließend nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

**Für die BBQ-Soße:** Zwiebeln schälen, würfeln und in der Butter anbräunen. Ketchup, Worcestershiresauce, Whisky, Essig und Zucker zugeben, mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Tabasco würzen. Soße unter Rühren aufkochen; bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln.

Das Fleisch auf einem großen Brett mit zwei Gabeln auseinander zupfen, mit dem restlichen Sud und etwas BBQ-Soße mischen. Es sollte saftig sein, aber nicht in Soße schwimmen.

Die beiden Burger-Hälften mit BBQ-Soße beträufeln; auf die untere Hälfte Pulled Pork legen, danach Krautsalat; mit der oberen Hälfte abschließen und servieren.

Das Rezept darf gern auch mit anderem Fleisch ausprobiert werden. Je nach Konsistenz des Fleisches ändern sich die Zubereitungszeiten.

NN am 05. Dezember 2016