

# Pulled pork und Coleslaw

## **Für 8 Personen**

2,5-3 kg Schweinenacken	2 Tassen Apfelsaft	2 Tassen Brühe
2 EL BBQ Sauce	Senf	Grillgewürzmischung
Spritze	Garthermometer	

## **Coleslaw:**

1 Weißkohl	3 Karotten	1 Zwiebel
100 ml Milch	250 ml Buttermilch	Spritzer Zitronensaft
500 gr Mayonnaise	100 gr Zucker	Salz, Pfeffer

## **Pulled pork:**

Apfelsaft, Brühe, BBQ Sauce mischen und in eine Spritze ziehen. Den Schweinnacken auf einen großen Teller legen.

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit der Spritze alle 2 cm die Flüssigkeit in das Fleisch impfen.

Anschließend das Fleisch mit Senf einreiben bis keine Fleischfarbe mehr zu sehen ist.

Das Fleisch in Frischhaltefolie einpacken und 2 Tage im Kühlschrank auf einem Teller lagern.

Am Kochtag 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank und auspacken.

Den Backofen auf 115°C vorheizen, eine Auflaufform mit dem Apfelsaft und Brühe füllen. Das Fleisch mit dem Thermometer auf ein Gitter setzen, auf der Auflaufform in den Backofen schieben.

Bei einer Kerntemperatur von 90 Grad wird es 1-2 mal mit der BBQ Sauce eingepinselt. Bei 93 Grad Kerntemperatur ist es fertig.

Nun das Fleisch in Alufolie noch eine Stunde ruhen lassen.

Den Saft aus der Schale in einem Topf aufkochen und einen Schuss BBQ Sauce hinzufügen.

Das Fleisch nach der Stunde auspacken, mit 2 Gabeln zerrupfen und anschließend die Soße untermischen.

## **Coleslaw:**

Kohl, Karotten und Zwiebel reiben.

Milch, Buttermilch, Zitronensaft, Mayo, Zucker, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren.

Alles mit dem Kraut vermischen und im Kühlschrank kühlen.

NN am 10. April 2021