

Pulled Pork aus dem Ofen

Für 5 Personen:

Für die Marinade:

150 ml Apfelsaft 100 ml Wasser 60 g Zucker

1 TL Salz 2 EL Worcestersauce

Für das Fleisch:

2 kg Schweinenacken 2 EL Sonnenblumenöl

Für den Rub:

2 TL Paprikapulver 1 TL Salz 1 TL Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Chili-Pulver 1 TL Oregano

Für die Marinade:

Den Apfelsaft mit dem Wasser in einem Topf erwärmen. Den Zucker begeben, rühren bis er sich aufgelöst hat. Mit Salz und Worcestershiresauce ergänzen.

Für das Fleisch:

Die Marinade mit einer Injektionsspritze an mehreren Stellen in das Fleisch spritzen. Alternativ, wer keine Spritze besitzt, kann die Marinade während des Garens auf ein Backblech gegeben werden. Das Fleisch sollte in diesem Fall unbedingt auf einem Rost über dem Backblech liegen so wird es auch schön saftig.

Mit der Marinierspritze kannst du deine Marinade schön in das Fleisch injizieren und es schön saftig werden lassen.

Für den Rub:

Alle Gewürze mischen. Den Schweinenacken zuerst mit dem Sonnenblumenöl, dann mit der Gewürzmischung gut einreiben. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel packen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Garen das Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank und dem Beutel nehmen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und das Fleisch auf dem Rost mit Backblech darunter 5 Stunden weich garen. Vor dem Servieren mit einer Gabel die Fleischfasern abzapfen.

Für Pulled Pork ist das Räucheraroma aus dem Smoker charakteristisch. Wer mag, kann geräuchertes Paprikapulver und geräuchertes Meersalz verwenden, um sich diesem Aroma zu nähern.

NN am 17. November 2024