

Pulled Pork vom Grill

Für 2 Personen:

1 kg Schweinenacken 4 EL Apfelsaft 2 EL Ahornsirup
2 EL Steak-Sauce 1-2 EL Gewürzmix 1 TL Salz

Schweinenacken mit Salz und Gewürzmix von beiden Seiten würzen und in eine Auflaufschale legen. Apfelsaft und Ahornsirup in die Form gießen und das Fleisch darin marinieren. Fleisch mit Steaksauce rundherum einreiben.

Fleisch in der Auflaufschale in Alufolie einwickeln und auf dem Grill mit Deckeltemperatur von 170°C bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen.

Auflaufschale mit Fleisch vom Grill nehmen und die Alufolie entfernen.

Dann das Fleisch in der Auflaufschale ohne Alufolie nochmals auf den Grill stellen und bei direkter Hitze den Sud auf die Hälfte einkochen lassen. Fleisch vom Grill nehmen, auseinanderzupfen, mit dem Sud mischen und servieren.

Steffen Henssler am 09. August 2021