

Rezept

Gezupftes Schweinefleisch (Pulled Pork)

Ein Rezept von Gezupftes Schweinefleisch (Pulled Pork), am 11.11.2024

Zutaten

2 kg Schweinebraten (aus der Schulter, ohne Schwarte, mit Knochen)

Fleischthermometer

FÜR DEN RUB:

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Selleriesalz Salz

2 TL Salz

½ TL Chilipulver

½ TL getrockneter Thymian

½ TL Majoran

2 TL edelsüßes Paprikapulver

1 EL Rohrzucker

FÜR DAS MOPPEN:

300 g Tomatenketchup

100 ml Orangensaft

3 EL Weinessig

2 EL Dijon-Senf

2 EL Honig

1 EL Worcestersauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Den Schweinebraten in eine große Schale legen. Für den Rub alle Zutaten in einem Mörser leicht zerstoßen und zerreiben. Das Fleisch damit bestreuen und den Rub gründlich einreiben, sodass der Braten rundherum gut damit bedeckt ist. In Frischhaltefolie einwickeln und 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen und marinieren lassen.
2. Den Smoker oder einen Kugelgrill (mit Grillbriketts) auf 100°-110° vorheizen. Beim Kugelgrill die Briketts an die Seite schieben. Den Braten auf den Rost legen und bei konstanter Temperatur ca. 15 Std. garen. Bei einem Kugelgrill jede Stunde Grillbriketts nachlegen, dabei aber unbedingt aufpassen, dass die Hitze nicht zu groß wird.
3. Nach ca. 7 Std. das Thermometer in die dickste Stelle des Bratens stecken (und dort belassen, sonst fließt unnötig Fleischsaft aus) - und wenn die Kerntemperatur 75° beträgt, mit dem Moppen beginnen. Dafür Ketchup, Saft, Essig, Senf, Honig und Worcestersauce verrühren und das Fleisch rundherum mit der Würzsauce bepinseln. Das Bestreichen alle 1 ½ Std. wiederholen (nicht öfter, sonst geht beim Garen zu viel Wärme verloren).
4. Wenn die Kerntemperatur 90° beträgt, das Fleisch vorsichtig aus dem Smoker oder Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und noch 30 Min. ruhen lassen. Dann mit zwei Gabeln zerpfücken, mit der übrigen Würzsauce vermischen und servieren.