Rezept

Pulled Pork mit Chilikick

Ein Rezept von Pulled Pork mit Chilikick, am 30.05.2025

Zutaten

1 kg	Schweinebraten ohne Schwarte (z. B. vom Hals)
5 g	Rapsöl (1/2 EL)
15 g	mittelscharfer Senf
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
	Pfeffer
60 g	Apfelessig
1	kleine Zwiebel (ca. 40 g)
1	getrocknete Chilischote
25 g	Ahornsirup
15 g	Tomatenmark
	Salz
1/2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
120 g	Ananassaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal, 61 g F, 45 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Für das Pulled Pork das Schweinefleisch in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und mit der Chilischote im Mixtopf 5 Sek. / Stufe 5 hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben. Das Rapsöl dazugeben und das Mixgut 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten. Ahornsirup, Senf, Tomatenmark, Paprikapulver, je ½ TL Salz und Pfeffer, Kreuzkümmel, Apfelessig und Ananassaft in den Mixtopf geben und alles 6 Min. / 100° / Stufe 1 köcheln.

2. Das Fleisch in eine Auflaufform legen, mit der heißen Sauce begießen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 8 Std. marinieren.

3. Dann das Fleisch samt Marinade und 150 g Wasser in den Mixtopf geben und zweimal 60 Min. / 100° / Linkslauf / Sanftrührstufe garen. Das Fleisch durch ein grobes Sieb abgießen, dabei die Sauce auffangen. Fleischstücke, die noch nicht zerfallen sind mit einer Gabel zerzupfen. Das Fleisch nun mit so viel Sauce mischen, dass es schön saftig aussieht, aber nicht suppt. Das Fleisch nochmals abschmecken, dann servieren, z. B. mit einem Cole Slaw.