



PULLED PORK in 3 STD



ZUTATEN:

2 kg Schweinenacken
etwas Magic Dust Rub
etwas Senf
etwas Butcher Paper

ZUBEREITUNG:

Der Nacken wird als erstes in 2 Hälften geteilt, denn, umso kleiner der Nacken ist, umso schneller ist der Garvorgang.

Die Nacken werden nun mit etwas Senf eingerieben, für den Geschmack und damit der Rub besser hält. Nun rubst Du das Fleisch mit der Trockenmarinade Deiner Wahl. Wir haben uns hier für den Magic Dust Rub entschieden.

Die Schweinenacken werden nun bei etwa 85 bis 90 °C Garraumtemperatur für etwa 1 Stunde gesmoked und danach bei 160 °C Garraumtemperatur bis auf 94-96 °C gezogen. Eine Hälfte eingewickelt in Butcher Paper. Die andere Hälfte nur als ganzes Stück gegrillt.

Im Video haben wir die Hälfte des Nackens nach dem smoken in Butcher Paper eingewickelt. Dieses Stück war relativ zeitgleich fertig wie das andere Stück. Jedoch war es aber saftiger durch das aufgefangene geschmolzene Fett. Jedoch hatte der andere Teil eine sehr schöne Kruste. Zu empfehlen ist daher beide Varianten zu machen und dann zu vermischen.

hier gehts zum Video



Instagram

