



Pulled Pork vom Smoker

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1200 g	Schweinenacken	100 ml	Apfelsaft
50 ml	Worcestersauce	50 ml	Senf
100 ml	BBQ Sauce	250 g	Rub Gewürzmischung

Zubereitung

-
1. Schweinenacken in eine Edelstahlform legen. Apfelsaft, Worcestersauce und BBQ-Sauce miteinander vermengen.
 2. Alle 2-3 cm mit einer Marinierspritze einen guten Schuss der Marinadenmischung in den Nacken spritzen.
 3. Diesen dann außen vollständig mit Senf einreiben. Rub Gewürzmischung darüber geben und von beiden Seiten ordentlich würzen.
 4. In Frischhaltefolie wickeln und 6-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Smoker auf 120°C vorheizen und den Schweinenacken in den Smoker legen.
 5. Bis zu einer Kerntemperatur von 90-93°C smoken.

Pulled Pork vom Smoker

Stand 10.06.2024