Pulled Pork

im Ofenmeister

Das brauchst du dafür:

Gewürzmischung
- 2 EL Regenbogen Pfeffer (aus der Mühle)
- 3 TL Smoky Rub
- ½ TL Knobi Genuss Salz
- 2 TL brauner Zucker

In einer Schale vermengen

Krautsalat:
Weißkohl – ¼ davon , den Strunk heraus trennen. Den Viertel mit dem kleinen Hobel (Stufe 1) in die *große Nixe* hobeln .
- 3 EL Lieblingsbirne
- 20 g Zucker
- 2 TL Salz
- 3 EL Omas Butteröl
- etwas Regenbogenpfeffer

Alles kräftig mit der Hand kneten.
4 Stunden durchziehen

Sauce:
- 50 g Gewürzgurken, klein gehackt
- 200 ml Bratensaft
- 100 ml Tomaten – Ketchup
- 50 ml Sahne
- 50 ml Schmelzkäse
- 10 Sprüher Liquid Smoke oder Worcester Sauce
- 1 TL Speisestärke

Alle Zutaten verrühren und ca. 5 Min. in einem Topf köcheln lassen

So wird´s gemacht

Fleisch:
1,5 KG Schweinenacken- Braten

Marinade:
- 600 g Apfelsaft
- 600 g Wasser
- 2 gehäufte TL Feines Süppchen
- 3 EL Dunkle Tomatencreme
- 1 EL brauner Zucker

Das Fleisch mit der **Gewürzmischung** rundherum gut einreiben. **Marinade** in der Nixe verrühren. Das Fleisch in den Ofenmeister legen mit der Marinade übergießen und ca. **12 Stunden marinieren**. Etwas Marinade abgießen ,dass das Fleisch 1/3 bedeckt ist.
Am Spätabend das Fleisch in den Backofen bei **100°C Ober / Unterhitze** auf den untererstem Gitterrost stellen und bis zum nächsten Tag **(12 Stunden)** im Ofen stellen. (das es zum Mittagessen fertig ist)
Den entstanden Bratensaft abgießen und auffangen. Dann das Fleisch etwas ruhen lassen, anschließend mit 2 Gabeln zerrupfen

Mit selbergemachten Burger Buns (s.Rezept Burger Buns) anrichten > Krautsalat, Fleisch , Sauce <

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de / mendl.christine@outlook.de