



PULLED PORK CHECKLISTE STEP-BY-STEP

- Fleisch gekauft: min. 2 Kilo Schweinenacken oder Schweineschulter
- Marinierspritze parat
- Injection Inhalt vorrätig (Apfelsaft, BBQ Sauce, Worcester Sauce)
- Ausreichend Gewürze für den Rub vorrätig z.B.
(Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulat, Brauner Zucker)
- Ausreichend Senf vorrätig (z.B. Dijon Senf)
- Genügend Frischhaltefolie und Alufolie vorhanden
- Thermobox parat / alternativ Backofen
- Volle Gasflasche (gekauft)
- Räucherbox parat
- Räucherchips (mind. 1 Std. wässern nicht vergessen)
- Grillthermometer (ggf. prüfen ob volle Batterie vorhanden)
- Pulled Pork Beilage (z.B. aus Beilagen und Rezepten)
- Sicherstellen, dass deine Gäste auch ordentlich Hunger haben