



PULLED PORK REZEPT GASGRILL

Zutaten

- mind. 2 Kilo Schweinenacken oder Schweineschulter
- 400 ml Apfelsaft (naturtrüb)
- 100 ml stilles Wasser
- 4–5 EL Worcester Sauce
- 3 EL BBQ Sauce
- 1 EL Ketchup
- 4 EL Senf z.B. Dijon Senf
- eine gute Hand voll Räucherchips (z.B. Hickory Räucherchips)

Für die Gewürzmischung

- 1,5 EL Salz
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Cayenne Pfeffer
- 3 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Brauner Zucker
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Cumin
- 2 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Oregano

Tipp: Wenn du nicht alle Gewürze parat hast, kann ich dir auch "Pull that Piggy" oder „Magic Dust“ von Ankerkraut empfehlen.

Empfohlenes Equipment und Material

- Einweghandschuhe
- Marinierspritze
- Grillthermometer
- Räucherbox
- Räucherchips
- Frischhaltefolie
- Alufolie
- Thermobox o.ä. (später zum warm halten und ruhen)

TEIL 1

1.1 Die Gewürzmischung

Vermische die einzelnen Gewürze wie oben angegeben zu einer Gewürzmischung oder stelle die fertige Gewürzmischung deiner Wahl bereit.

Unabhängig davon ob du selber mischst oder einen gekauften Rub von Profis nutzt, die Zutaten sollten die Geschmackskomponenten süß, scharf, salzig und rauchig beinhalten, denn das ist genau das Richtige für diesen low and slow US Klassiker.

1.2 Das Fleisch

Schnapp dir deine Einweghandschuhe und wir legen direkt mit dem Fleisch los. Für das Pulled Pork auf dem Gasgrill benötigst du Schweinenacken oder Schweineschulter am Stück. Lege dir das Fleisch zurecht und prüfe, ob ggf. noch eine Silberhaut vorhanden ist. Wenn ja, dann nimm dir ein scharfes Messer und entferne diese, indem du unter der Silberhaut entlang schneidest. Bitte möglichst kein Fleisch abschneiden, wir wollen schließlich nichts verschwenden.

1.3 Injection

Vermische 400 ml Apfelsaft mit 100 ml stillen Wasser. Gebe 2 EL BBQ Sauce, 5 EL Worcestersauce und einen Spritzer Ketchup hinzu. Platziere das Fleisch auf einem Teller mit einer Mulde oder in einer Auflaufform.

Nun ist die Marinierspritze dran. Fülle sie mit der Injection und spritze sie gleichmäßig in das Fleisch. Stich zu Anfang etwas tiefer in das Fleisch und ziehe sie gleichmäßig raus, sodass möglichst jeder Bereich des Fleischstückes etwas von der Injection abbekommt. Wiederhole dies im Abstand von 2-3 Fingern. Es kommt hierbei nicht auf den Millimeter an.

Wie du hier bereits sehen kannst, sammelt sich auf dem Teller ein wenig Flüssigkeit. Keine Sorge, das ist ganz normal. Durch die vielen Eintrittslöcher der Spritze, kann natürlich ein wenig Flüssigkeit von der Injection auch wieder austreten. Es ist auch völlig normal, dass das Fleischstück mit der Injection natürlich deutlich an Masse zunimmt.

1.4 Senf

Platziere 1- 2 EL deines Senfs auf die obere Seite des Fleischstückes und reibe es gleichmäßig ein. Mach nun gleiches mit der anderen Fleischseite und reibe zusätzlich auch die äußeren Seiten ein, sodass keine Stelle mehr frei von Senf ist.

Der Senf dient in erster Linie für die Gewürzmischung/Rub, denn der Rub soll natürlich vernünftig am Fleisch haften bleiben. Zusätzlich dazu ist der Senf auch nochmal ein ganz eigener Geschmacksträger. Geschmacklich passt aus meiner Sicht Dijon Senf am besten.

1.5. Rub

Nehme die Gewürzmischung und reibe das Fleischstück großzügig mit dem Rub ein, bis keine Stelle mehr frei ist. Hier gilt im Zweifel ruhig etwas mehr, als zu wenig. Wie in Punkt 1 bereits erwähnt, kannst du sowohl eine eigene Mischung nutzen oder eine Fertigmischung.

Wenn es privat bei mir schneller gehen muss und ich keine Zeit habe, um meinen eigenen Rub zu mischen, dann nutze ich die Fertigmischung Pull that Piggy von Ankerkraut. Da ist alles drin, was drin sein soll und diese kann ich dir uneingeschränkt empfehlen.

1.6 Frischhaltefolie

Mit der Frischhaltefolie wickelst du nun dein Fleischstück gut und luftdicht ein und stellst es für 12 -24 Std. in den Kühlschrank. Lege das Paket am besten auf einen Teller. Erfahrungsgemäß kann etwas Flüssigkeit austreten und die willst du natürlich nicht im Kühlschrank.

Der erste Teil deiner Pulled Pork Vorbereitung endet hier. Der Rub bekommt im Kühlschrank nun erst einmal die Zeit, um in das Fleisch einzuziehen.

TEIL 2

12 bis 24 Stunden konnte das Fleisch ruhen und alle Gewürze aufnehmen. Hier beginnt Teil 2, der Grilltag.

2.1 Räuchern mit dem Gasgrill

Nachdem das Fleisch im Kühlschrank war, kannst du es nun rausnehmen und für ca. eine Std. Zimmertemperatur annehmen lassen. Gleichzeitig beginnt hier aber auch die Vorbereitung für das Räuchern. Auch bei einem Pulled Pork auf dem Gasgrill werden wir nicht auf das Räuchern verzichten. Nehme dir hierfür eine gute Hand voll Räucherchips (z.B. Hickory Räucherchips) und lege diese für ca. 1 Std. in lauwarmes Wasser. Die Woodchips nehmen lauwarmes Wasser besser auf und verbrennen so auf den Brennern nicht so schnell.

2.2. Gasgrill vorbereiten und auf die angestrebte Temperatur bringen

Es geht langsam los :). Deine volle Gasflasche ist angeschlossen und du startest den Grill. Du grillst indirekt, was bedeutet, die Grillfläche auf der das Fleisch liegt, bleibt aus. Hat dein Grill zwei Brenner bleibt der rechte Brenner aus. Hat er drei Brenner, so bleibt die mittlere Fläche aus. Angestrebt werden 110 Grad, jedoch ist jede

Temperatur bis max. 130 Grad noch in Ordnung. Wichtig ist, dass die Temperatur ohne große Schwankungen möglichst konstant gehalten werden kann.

Achtung: Solltest du drei Brenner besitzen und der Grill pendelt sich mit zwei aktiven Brennern bei minimaler Power über 110 Grad ein, dann schalte nur den linken Brenner ein und die anderen beiden komplett aus. Das Grillgut kommt dann ganz auf die rechte Seite. Das sollte in den meisten Fällen das Problem lösen. Andernfalls empfehle ich dir, die Grillhaube einen Spalt zu öffnen, damit Hitze austreten kann und du die Wunschtemperatur erreichst.

2.3 Beginn Pulled Pork auf dem Gasgrill

Der Grill hat sich bei 110 Grad eingependelt, die Räucherchips sind gewässert und das Fleisch hat Zimmertemperatur angenommen und dein Grillthermometer liegt bereit. Stelle nun deine Räucherbox inklusive der Räucherchips möglichst auf den Brenner oder ganz nah an ihn dran. Platziere das Grillgut auf die vorgesehene indirekte Fläche und steche das Grillthermometer mittig in das Fleisch.

Mit der Menge an Räucherchips kannst du nun gute 30 Minuten räuchern und das sollte meiner Erfahrung nach auch reichen. Natürlich geht das auch länger, aber beachte, dass das Fleisch den Rauch nur im rohen Zustand annehmen kann. Es bringt also nichts nach einigen Stunden nochmal zu räuchern.

Nehme die Räucherbox nach 30 Minuten wieder vom Grill. Um die Rauchentwicklung zu stoppen, kannst du kaltes Wasser in die Räucherbox geben. Und so kann das Grillgut nach dem Räuchern aussehen

2.4 Zwei Plateauphasen beim Pulled Pork

Bereits nach einigen Stunden wird das Grillgut die 60 Grad Marke knacken. Keine Panik, in diesem Tempo geht es nicht weiter. Bei ca. 65 – 70 Grad erreichst du die erste Plateauphase. Die Temperatur wird einige Zeit nicht weiter steigen und kann sogar sinken. Bitte bewahre hier Ruhe und lass dich nicht irritieren, denn das ist ein ganz normaler Prozess. Während der Plateauphase zersetzen sich das Bindegewebe und das Fett (Collagen). Hört sich im ersten Moment vielleicht nicht gut an, ist aber tatsächlich für dein Pulled Pork hervorragend. Das zersetzte Bindegewebe macht das Fleisch sehr zart und saftig.

Auf keinen Fall solltest du die Grillhaube öffnen oder die Temperatur höher drehen. Ersteres verlängert den Garprozess um ca. eine Stunde pro Öffnung und zweites kann das Grillergebnis ernsthaft in Gefahr bringen. Die zweite Plateauphase wirst du bei ca. 80-82 Grad erreichen und das Spiel geht erneut los. In seltenen Fällen kann die Plateauphase auch noch etwas später eintreten. Auch hier gilt, abwarten, die zweite Plateauphase wird definitiv kommen.

2.5 Das Pulled Pork hat die Kerntemperatur erreicht

Ziel sind 92 Grad Kerntemperatur und du kannst das Fleisch nun vorsichtig vom Grill nehmen. Trotzdem bist du noch nicht fertig. Das Pulled Pork sollte nun jedoch noch ca. 1 Stunde ruhen, bevor gepulled werden kann. So können sich die Fleischsäfte besser im Fleisch verteilen und es wird insgesamt zarter.

Wickel das Pulled Pork in Alufolie ein, damit es nicht sofort abkühlt. Danach sollte das Pulled Pork in eine warme Thermobox gelegt werden. Die Wärme kannst du mit

heißem Wasser gefüllten PET Flaschen erzeugen, welche dann in die Thermobox gelegt werden.

Alternativ kannst du das Pulled Pork auch für eine Stunde in dein Bett unter die Bettdecke legen.

2.6 Dein Pulled Pork auf dem Gasgrill ist fertig

Du hast es geschafft. Nun kann das Pulled Pork aus der Alufolie genommen werden. Ich bin mir sicher, das Grillergebnis ist mit der Anleitung ein voller Erfolg geworden, daher wünsche ich dir und deinen Gästen nun einen guten Appetit. Übrigens, wenn du noch überlegst, was du mit oder zum Pulled Pork reichen kannst, dann schaue doch einfach mal in die Rubrik Beilagen und Rezepte.