



07 | Hawaiïan Pulled Pork

BESCHREIBUNG:

Als Garzeit für das Fleisch sollte man bei dieser Größe etwa 10-12 Stunden rechnen. Normalerweise bereitet man Pulled Pork im Smoker zu, als interessante Alternative bietet sich aber der normale Backofen an. Es wird auf jeden Fall ein Bratenthermometer benötigt, mit dem man die Kerntemperatur des Fleisches messen kann. Am Vortag das Fleisch mit Dijonsenf einreiben. Aus den Gewürzen den Rub herstellen und das Fleisch mit einer Gewürzschicht überziehen ohne die Mischung in das Fleisch einzumassieren. Das Fleisch in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank lagern. Das Fleisch 10-12 Stunden vor der gewünschten Essenszeit bei 105-110 Grad Celsius auf einem Rost in den Ofen über einer Fettpfanne legen. Die Fettpfanne mit Wasser füllen. Die Kerntemperatur steigt nun langsam an. Wichtig: es gibt ein oder zwei Plateauphasen, in denen die Kerntemperatur des Fleisches über 1-2 Stunden kaum weiter ansteigt. Während dieser Zeit auf keinen Fall die Brattemperatur erhöhen.

Inzwischen den Coleslaw zubereiten: das Kraut und die Karotten reiben, in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise, Weißweinessig, Pfeffer, Salz und dem Zucker anmachen. Die Schüssel abdecken und den Coleslaw durchziehen lassen. Ca. 4 Stunden bevor das Fleisch fertig ist, kann man mit dem Mobben beginnen. Dazu die Zutaten für den Mob in einem Gefäß mischen. Mit einem Pinsel oder Löffel den Mob über das Fleisch geben. Hierbei zügig arbeiten. Das Mobben sollte maximal 1 Mal pro Stunde erfolgen, da das Öffnen der Ofentür die Garzeit deutlich verlängert.

Das Fleisch ist fertig, wenn die Kerntemperatur 90 Grad Celsius (Toleranz: 88-94 Grad) erreicht hat. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Backpapier einschlagen. Damit sich das Fleisch entspannen kann, dieses für ca. 30 Minuten in eine Isolierbox legen. Um zu verhindern, dass es dabei zu weit abkühlt, kann man zwei mit lauwarmem Wasser gefüllte Wasserflaschen mit in die Box legen.

Nun das Fleisch auf eine große Servierplatte legen und mit Hilfe von zwei Gabeln auseinanderziehen („pull“). Das Fleisch Portionsweise auf die Hamburgerbrötchen verteilen, etwas Barbecuesauce darüber geben und noch etwas Coleslaw darauf verteilen. Als weitere Beilage eignen sich hervorragend Baked Beans.

 4 Personen  Pazifischer Ozean

ZUTATEN:

- 2,5 kg Schweineschulter

• ZUTATEN FÜR DEN RUB:

- Dijonsenf
- 4 EL Pfeffer
- 2 EL Koriander
- 1 EL Kreuzkümmel
- 2 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Chilieflocken
- 2 EL Salz
- 2 TL Rauchsatz
- 2 TL Paprikapulver

ZUTATEN FÜR DEN MOB:

- 1/4 l Ananassaft
- 1/8 l Bourbon-Whiskey
- 50 ml Ahornsirup
- einige Spritzer Sojasauce
- 25 ml Reissessig

ZUTATEN FÜR DEN COLESLAW:

- 750g Rotkohl
- 2 Karotten
- 100g etwas Mayonnaise
- 50 ml Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 EL brauner Zucker

ZUTATEN ZUM SERVIEREN:

- Hamburgerbrötchen (am Besten selbst gemacht)
- Etwas Barbecuesauce

