



MEIN GENUSS



Pulled Pork aus dem Ofen



It's a match!

It's a match! Das Pulled Pork Gewürz verleiht Schweinefleisch ein einzigartiges Aroma!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst einen gehäuften Esslöffel des **Pulled Pork Gewürz** mit Apfelsaft, der Worcestershiresauce und Wasser zu einer Marinade mischen. Für den nächsten Schritt das Fleisch trocken tupfen und von allen Seiten mit Öl bestreichen. Das eingeölte Fleisch gründlich mit 2 Esslöffeln unserer Gewürzzubereitung einreiben.
- 2 Nun die Marinade in eine Marinierspritze füllen und die Würzflüssigkeit großzügig an mehreren Stellen in das Fleisch injizieren.
- 3 Anschließend das Fleisch in einen Bräter setzen und zugedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am Ende der Ruhezeit Backofen vorheizen: *Ober-/Unterhitze 120 °C, Umluft 100 °C, Gas* siehe Hersteller. Das Fleisch wird darin nun etwa **6 Stunden** gegart.
- 4 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, sobald es gar ist. Den Schweinenacken in Alufolie packen und ihn darin etwa eine Stunde ruhen lassen. Nun steht das Zupfen oder Pullen an. Dazu entweder spezielle Fleisch-Kralen verwenden oder das zarte Pulled Pork einfach mit 2 Gabeln auseinander zupfen.
- 5 Zum Schluss Malzbier und Barbecuesoße verrühren. Nach und nach unter das Fleisch rühren, sodass die Fleischfasern mit Soße überzogen sind. Als Burger oder mit Kartoffelpüree servieren.

Zutaten

1 kg Schweinenacken ohne Knochen
2 EL Pflanzenöl
3 EL Pulled Pork Gewürz
150 ml Apfelsaft oder Apfelwein
100 ml Wasser
2 EL Worcestershiresauce
200 ml Barbecuesoße
100 ml Malzbier

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.