

Pulled Pork

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

2 kg Schweinenacken ohne Knochen
4 EL Senf
2 EL Paprika edelsüß
1 1/2 EL Salz
1 1/2 EL Zucker
2 EL Steakgewürz
1 EL Rauchpaprika
1 EL Knoblauchgranulat

1 EL Kreuzkümmel
4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen
250 ml Apfelsaft
350 ml BBQ Sauce

Vortag:

Das Fleisch zuerst mit dem Senf bestreichen und dann die Gewürze vermischen und sehr sorgfältig einreiben. Dann das Fleisch ganz fest mit Frischhaltefolie verpacken. Es sollte keine Luft mehr zwischen Fleisch und Folie sein. Das Fleisch wird nun 24 Stunden im Kühlschrank mariniert.

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen (ca. 60 Minuten). Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln abzeihen und in feine Ringe schneiden und in den Ofenmeister als „Bett“ legen.

Das Fleisch von der Folie befreien und in den Ofenmeister auf die Zwiebeln legen.

Apfelsaft, BBQ Sauce und 2 Knoblauchzehen durchgepresst zu einer Sauce vermischen und zum Fleisch gießen.

Nun den Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und in den vorgeheizten Backofen geben. Das Fleisch wird nun für 7 Stunden im Backofen gebacken. Nach 3 Stunden das Fleisch einmal wenden.

Nach der Backzeit das Fleisch vorsichtig aus dem Ofenmeister nehmen und in eine große Schüssel geben. Nun wird das Fleisch mit zwei Gabeln einfach zerrupft. Das geht ganz einfach. Die restliche Sauce kann nun mit dem Fleisch vermischt werden.

Dazu schmeckt Krautsalat, Zaziki und frisches Baguette.

Guten Appetit