

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Zutaten Pulled Pork:

- 2 kg Schweinenacken
- Senf
- BBQ Rub (Gewürzmischung) nach Wahl hier Pull that Piggy von Ankerkraut
- 3 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- Butter
- etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zutaten Krautsalat:

- 500 g Rotkohl
- 250 g säuerliche Äpfel
- 3 große Möhren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Der Schweinenacken wird zuerst rundherum mit Senf eingestrichen und dann mit der Gewürzmischung ruhig großzügig gewürzt. So darf das Fleisch 3 - 24 Stunden, je nach zur Verfügung stehender Zeit, im Kühlschrank durchziehen.
2. Jetzt geht es schon am Grill weiter. Warum am Grill fragt ihr euch? Nun ich möchte den Schweinenacken zuerst noch räuchern, da im Dutch Oven ja kein Rauch an das Fleisch kommt. Den Grill bereite ich mir für indirekte Hitze vor und regle ihn auf etwa 130°C ein. Bei dieser

Temperatur kommt nun der Schweinenacken indirekt in den Grill. Damit geschmackvoller Rauch entsteht lege ich noch gewässerte Räucherchips auf die glühenden Kohlen. So lasse ich das Fleisch nun für 1 Stunde räuchern. Dieser Schritt ist natürlich absolut Geschmacksache und kann auch weggelassen werden, dann rechnet man die Stunde aber auf die Dutch Oven Zeit hinauf.

3. In dieser Stunde schneide ich die Zwiebeln in dicke Ringe, die Butter ich Scheiben und bereite die Brühe vor. Das gebe ich nun alles in den Dutch Oven. Zuerst die Butterscheiben, dann die Zwiebeln und zu guter letzt die Brühe. Auf dieses Zwiebel-Butter-Brühe-Bett gebe ich nun den Schweinenacken und verkable es noch mit einem Kerntemperaturfühler.
4. Nachdem ich erneut Kohlen vorgeheizt habe, schließe ich den Dutch Oven und bestücke ihn mit eben diesen. Für meinen 12er Dopf benötige ich insgesamt 22 Stück. Davon kommen sieben unter den Dutch Oven und 15 auf den Deckel. Je nach Qualität der Kohlen muss man im Garverlauf eventuell nochmal welche nachlegen.
5. So bleibt nun alles bis zu einer Kerntemperatur von 95°C im Dopf, was etwa vier Stunden dauern wird. Nach zwei Stunden drehe ich das Fleisch noch um und überprüfe die Kohlen. Wie gesagt, ja nach Qualität muss man hier nochmal welche nachlegen.
6. Nach insgesamt 5 Stunden (1 räuchern und 4 im Dopf) ist das Pulled Pork nun fertig und kann gezupft werden. Dann gebe ich noch etwas von dem Sud und einer leckeren BBQ Sauce zum Fleisch und fertig ist der Gaumenschmaus!
7. Während der Zeit im Dutch Oven kann man natürlich hervorragend noch Beilagen und Salate herstellen. Ich habe zu diesem Rezept einen roten Coleslaw gemacht.
8. Dafür Rasple ich die Karotten, den Kohl und die Äpfel klein, hacke die Zwiebel und vermische die Zutaten fürs Dressing. Dann kommt alles in eine Salatschüssel, wird dort kräftig vermengt und kann dann schön durchziehen, bis auch das Pulled Pork fertig ist.
9. Jetzt muss nur noch der Wrap gebaut werden. Dafür gebe ich etwas Krautsalat, Pulled Pork und ein guter Spritzer BBQ Sauce nach Wahl auf den ausgebreiteten Tortilla Wrap, klappe die Seiten des Wraps ein und rolle ihn auf. Schon sind sie fertig, die Dutch Oven Pulled Pork Tortilla Wraps.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Euer Andy