

Nubassa

# Pulled Pork



## Die typische Barbecue-Spezialität!

**Pulled Pork** gehört in den USA neben Spareribs und Beef Brisket zu den „Holy Trinity of Barbecue“ = heilige Dreifaltigkeit des Barbecues. Für die typische Geschmacksnote präsentieren wir **drei Rub-Würzungen**: Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF, Fajita CL und Würzsauce Pulled Pork CL/AF.

# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
574205	<b>Fajita CL für Fleischmarinade</b>	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 20 g/kg	Pikante Würzung mit Zwiebeln, Pfeffer, Paprika und Knoblauch für Grill- und Bratenspezialitäten, wie Grillspieße oder Rollbraten.	
596050	<b>Hot &amp; Smoky BBQ Rub CL/AF</b>	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 25 g/kg	Rötliches Gewürzsalz mit Paprika, Chili und Rauch für Steaks, Grillfackeln und Geschnetzeltes.	
842500	<b>Würzsauce Pulled Pork CL/AF</b>	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 120-180 g/kg	Marinade mit Honig, Apfelfruchtpulver, Paprika, Tomaten, Chili und feiner Rauchnote für Grillspezialitäten.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Pulled Pork im Ofen, klassisch

### Zutaten:

- 1000 g Schweinenacken ohne Knochen
- 250 g Ananassaft
- 250 g Trinkwasser
- 150 g **Würzsauce Pulled Pork CL/AF (Art. 842500)**
- 20 g **Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF (Art. 596050)**
- 10 g **Fajita CL für Fleischmarinade (Art. 574205)**
- 10 g **Klare Fleischbrühe CL/AF (Art. 557700)**

### Unser Tipp:

Für einen amerikanischen Style empfehlen wir das verzehrfertige Pulled Pork mit Weißkrautsalat in einem knusprigen Brötchen zu kombinieren.

### Herstellung:

Schweinenacken mit Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF würzen und 1 - 2 Tage bei 2 - 6 °C aromatisieren. Den Backofen auf 110 °C vorheizen und den gewürzten Schweinenacken auf einem tiefen Backblech backen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 60 °C Klare Fleischbrühe CL/AF in Ananassaft und Trinkwasser lösen, Fajita CL für Fleischmarinade einrühren und die Marinade über den Braten in das Backblech gießen. Bei 85 - 88 °C (nach 10 - 12 Stunden) den Braten in Alufolie einschlagen und im ausgeschalteten Ofen etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Braten mit Gabeln zerpfücken und in eine Schale geben. Zerpfücktes Fleisch mit Würzsauce Pulled Pork CL/AF marinieren und je nach Wunsch mit der restlichen Fleischmarinade abschmecken.

*Taste • Tradition • Technology*