

Pulled Pork nach Texas Art

Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- Magic Dust (siehe Rub ´s)
- Räucherchips
- BBQ Sauce
- Cola

Den Nacken, wenn nötig vom Knochen lösen und großzügig mit Magic Dust einreiben. Anschließend vakuumieren und eine Nacht im Kühlschrank lagern.

Den Gasgrill auf 120 °C indirekte Hitze vorbereiten und den Nacken auflegen. Die nicht gewässerten Chips so nah wie möglich an die Brenner legen so dass sie anfangen zu räuchern.

Nach 2 Stunden hat der Nacken genug Rauch abbekommen und wird vom Grill genommen. Nun wird das Fleisch mit BBQ Sauce bestrichen und in Butcher Paper eingewickelt.

Bevor der Nacken komplett eingewickelt ist kommt noch ein guter Schluck Cola dazu. Um die Wärme im Fleisch konstant zu halten, wird jetzt das Paket noch in Alufolie eingeschlagen und wieder bei 160 °C auf den Grill für 4 Stunden platziert.

Bei Erreichen der KT von 93 °C ist das Pulled Pork fertig und kann gerupft werden. Die austretende Flüssigkeit mit dem Fleisch vermengen.

