

PULLED PORK

mit Ahornholzaroma

// JONNY'S BBQ

1 Den **Schweinenacken** mit Senf einreiben und mit BBQ Rub würzen. Den Schweinenacken vakuumieren bzw. straff mit Frischhaltefolie einwickeln. Nun mindestens 2 Stunden oder besser **über Nacht** marinieren lassen.

2 Am Nächsten Tag den Schweinenacken **3 Stunden** zuvor aus dem Kühlschrank herausnehmen und diesen auf **Raumtemperatur** kommen lassen. Die **Wood Smoking Chips Ahorn** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen.

3 Inzwischen den Grill auf die Idealtemperatur von **105-120 Grad** einregeln. Die Wood Smoking Chips auf die Kohlen geben und den **Schweinenacken** auf den Grillrost auflegen. Den Deckel schließen und eventuell noch an den Lüftern etwas verändern, falls die Temperatur nicht stimmen sollte.

4 Nach ca. **15 Stunden** ist das Pulled Pork ohne Probleme bei **90 Grad Kerntemperatur** angekommen und wird mit frischen Kräutern, Butter, Zitronensaft und Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in **Alufolie** eingeschlagen und in eine **Thermobox** mit heißen Wasserflaschen gelegt.

5 Nach der **Ruhephase** wird der Schweinenacken **gepult** und wunderbar zart und saftig.

Viel Spaß beim Räuchern und guten Appetitt wünschen Grillgold und Jonny's BBQ!

REZEPT FÜR 2 - 4 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Ahorn
- 1 Schweinenacken
- 2 EL Senf
- 6 EL BBQ Rub
- frische Kräuter
- Butter
- Bio Zitrone
- Olivenöl
- Alufolie
- Thermobox

VORBEREITUNG Schweinenacken

am Vortag marinieren

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

GARZEIT ca. 15 Stunden

Geeignet für: **KUGELGRILL UND GASGRILL MIT DECKEL**

