

BBQ-Pulled-Pork-Rezept

Zeit gesamt
27h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, edelsüß

Kreuzkümmel

Pfeffer, schwarz gemahlen

Brauner Zucker

Salz

Cayennepfeffer

Oregano, getrocknet

Schweinenackenbraten 1 kg

Apfelsaft, naturtrüb 300 ml

Gemüsebrühe 200 ml

Barbecuesauce 200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Küchenpapier, Frischhaltefolie, Alufolie, Grill

1. In einer Schüssel alle Gewürze vermischen. Schweinenackenbraten waschen, trocken tupfen und gleichmäßig mit den Gewürzen einreiben. Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und ca. 24 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Grill anheizen. Schweinenackenbraten aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen. In einen gusseisernen Topf Apfelsaft und Brühe gießen. Schweinenackenbraten aus der Folie nehmen und in den Topf geben. Topf auf den Grill stellen und ca. 3,5 Std. schmoren lassen. Dabei regelmäßig Schweinenackenbraten mit Sud begießen. Falls dieser verdunstet, etwas Saft nachgießen.

3. Wenn das Fleisch beginnt zu zerfallen, Pulled Pork aus dem Topf nehmen und in Alufolie geschlagen eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Bratensud mit Barbecuesauce verrühren und ca. 5 Min. einkochen lassen.

4. Pulled Pork aus der Alufolie nehmen und mit zwei Gabeln zerupfen. Mit dem Bratensud vermengen. Pulled Pork leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Klassischer Coleslaw](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g