

# Pulled Pork

## Fleisch

- Schweineschulter oder „Pork Butt“ wenn verfügbar, ca 3-5kg in einem Stück

## Vorbereitung

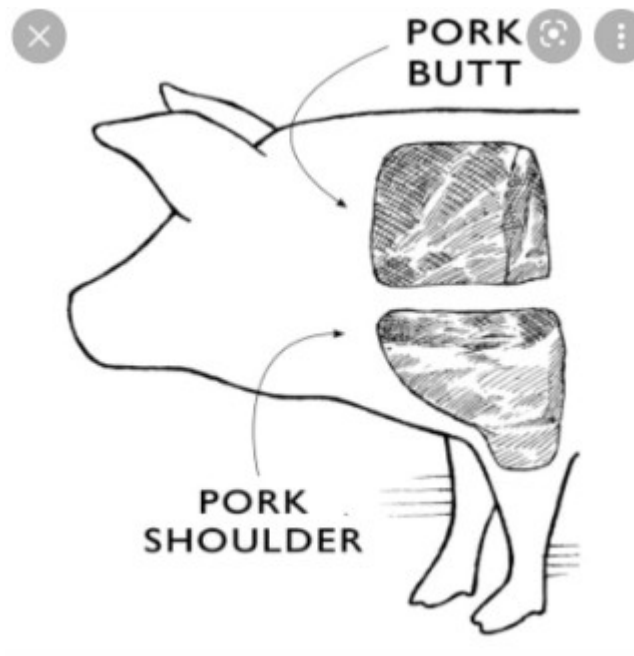
- Fleischstück rundherum mit Senf einschmieren
- Komplette orange mit BBQ Rub einpudern, z.b. „Ankerkraut Pull That Piggy“

## Grillphase 1

- Bei 110° direkt auf den Grill bis ca 73° Kerntemperatur (ca. 8-10 Stunden)
- Räucherchips in Räucherbox oder in Aluschale beifügen
- Bei Bedarf Räucherchips nachlegen

## Grillphase 2

- Fleisch komplett in Alufolie einwickeln
- In einer Keramikschale noch einmal bis 95-96° Kerntemperatur garen (ca 4 Stunden)
- ca 45-60 Minuten in einer Kühlbox entspannen lassen
- Anschließend in der Form auseinander ziehen („pullen“), den Saft mit dazugeben



Links:

- <https://www.amazon.de/Ankerkraut-Streuer-Grillmarinade-Gew%C3%BCrzmischung-Zubereiten/dp/B00SVAG046>
- <https://www.obi.de/grillutensilien/weber-raeucherchips-pork-700-g/p/1163914>