



# Pulled Pork

Rezept von Klaus Winter - Bookazine 1 „Smoker“

## Zutaten

- 2 kg Schweineschulter oder nacken

Für die Pork-Injection:

- 100 g Butter
- 1 Zwiebel, in ganz kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 100 ml Sahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 30 ml Weißweinessig
- mittelscharfer Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Honig
- Apfelsaft

## Zubereitung

>> So gelingt das Pulled Pork: Butter zerlassen und Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen. Sahne, Weißwein und -essig angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Honig unterrühren und alles etwas einkochen lassen. Anschließend gut abgekühlt durch ein Sieb seihen und zum Impfen der Schweineschulter auf eine Fleischspritze ziehen. Etwa 20 mal mit der Spritze tief ins Fleisch stechen und während des Herausziehens die Injektion einspritzen. Mit Frischhaltefolie umwickeln und 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit im ganzen Fleisch verteilt. Etwa 45 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank und der Folie nehmen und das Fleisch rundherum mit Senf einstreichen.

Den Smoker vorheizen und die Temperatur konstant auf ca. 110° C halten. Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von ca. 96° C garen, alle zwei Stunden wenden und dabei mit Apfelsaft moppen. Anschließend mit 50 ml Apfelsaft dick in Alufolie packen. Dies verhindert, dass das Fleisch zu dunkel, trocken oder rauchig wird. Dann wieder in den Smoker geben bis das Fleisch insgesamt 14 Stunden gegart wurde. Vor dem Aufschneiden bzw. Zerreißen 60 Minuten in der Alufolie ruhen lassen.