

Pulled Pork II Sous-Vide

Das ist Versuch 2 für Pulled Pork , da die [erste](#) Version zwar sehr gut war aber das Fleisch nicht so saftig und gut zerteilbar wie das in meiner Vorstellung zu sein hätte. Nach einem Besuch in NewYork bei Profis war klar, das kann man und das muss ich noch besser hinkriegen.

Weil Winter und keine Lust 12 Stunden oder mehr am Balkon neben dem Grill herumzuhängen – wobei mit Glühwein und Gesellschaft vielleicht doch ganz lustig?- habe ich mich für [diese Variante](#) der SizzleBrothers entschieden. Bis auf die Würzung, die ist gleich wie beim letzten Mal. Ausser dass ich das Salz vergessen hatte für den Gewürzrub, aber das hat nicht wirklich gestört und ist vor dem Grillen nachgeholt worden.

Zutaten (6 Personen, 15 Minuten vorbereiten, 24 h Sous-vide, 3 h grillen)

- 2 Teelöffel Arabian Baharat
- 1 TL Pimenton dela Vera oder Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Zucker
- 1.2 kg Schweinenacken
- 1 Handvoll Räucherholz (oder ersatzweise Span vom Buchenscheit und ein paar Thymianzweige)





Alles bis und mit Zucker mischen und das abgetrocknete Fleisch damit gründlich einreiben. Dann Vakuumieren und bei 75°C so plus minus 24 Stunden garen. Das Schöne ist, die dabei entstehende Sauce muss man nur ein bisschen salzen, mehr nicht und sie ist dann perfekt um sie auf das gezupfte Fleisch zu giessen.

Das Fleisch dann salzen, und auf einer Grillschale in den 120-150°C heissen Kugelgrill legen. Und dort bleibt es dann für die nächsten 3 Stunden. Das klappt inzwischen ganz gut mit so ca. 12 Briketts und alle Stunden 1-2 nachlegen.

Weil mein Räucherholz aus ist habe ich von unserem Kaminbucheholz ein paar Späne abhobeln lassen und noch ein paar Thymiankräuter abgehackt und alles die letzte halbe Stunde dazugeben.

Dann wird das Fleisch in einer gewärmten Schale mit 2 Gabeln zerzupfen und mit der Sauce begiessen. Und diesmal ging es wie von selbst, butterzart und saftig!!!!

Als Brötchen gab es statt der selbstgemachten die vom Lidl, und ganz ehrlich: die passen besser, meine briochemässigen sind doch viel kompakter und man ist so schnell satt und kann nur 1 Burger mit ColeSlaw essen statt 2!!

Das wird wohl ein Familienstandardessen werden, zu 4 haben wir zwar nur die Hälfte verputzt. Aber man kann das Fleisch sehr gut in der Sauce erwärmen und zerzupfen und dann mit Hörnchennudeln mischen.