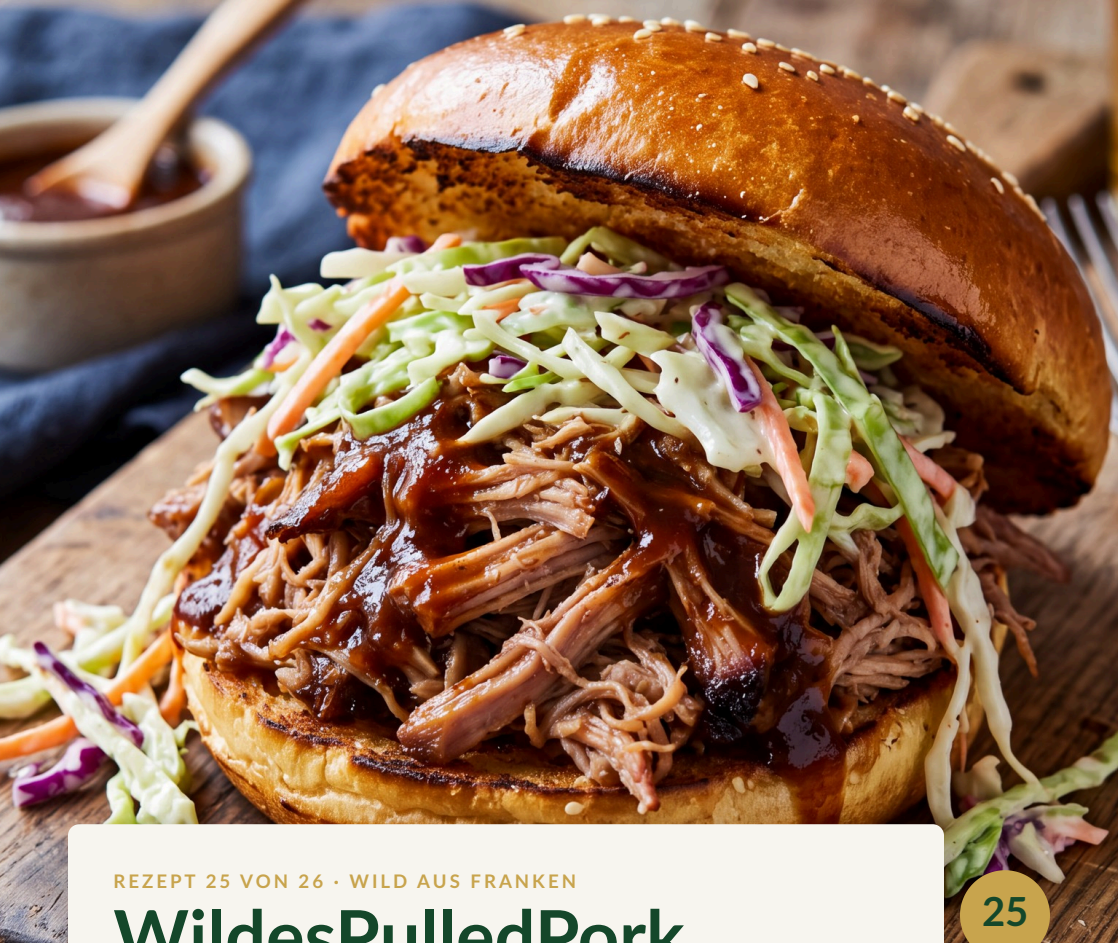




REZEPT 25 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

WildesPulledPork

vom Wildschwein, zart gezupft

25



WILDSCHWEIN



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildesPulledPork

Für 6 Personen Dauer ca. 10 Stunden, dazu 1 Nacht zum Einwirken



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Am Vortag die Zutaten für den Rub mischen. Die küchenfertige Schulter trocken tupfen, dünn mit Senf einstreichen und rundherum kräftig mit dem Rub einreiben. In Folie gewickelt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Den Grill oder Smoker für indirekte Hitze auf 110 bis 120 °C vorheizen. Die Schulter eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3 Das Fleisch indirekt garen. Apfelsaft und Essig mischen und die Schulter ab der dritten Stunde etwa stündlich damit besprühen.
- 4 Bei etwa 70 °C Kerntemperatur stockt die Temperatur oft längere Zeit. Wer es beschleunigen will, wickelt die Schulter dann mit einem Schuss Apfelsaft fest in Alufolie.
- 5 Weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 92 bis 95 °C erreicht ist – je nach Größe 8 bis 10 Stunden. Dann in Folie und Tüchern eingewickelt 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.
- 6 Das Fleisch mit zwei Gabeln in feine Fasern zupfen und mit etwas BBQ-Soße und dem Bratensaft vermengen.
- 7 Die Brötchen kurz anrösten, mit Pulled Pork und Krautsalat belegen und sofort servieren.

Geht auch im Backofen: bei 120 °C Ober-/Unterhitze im Bräter mit Deckel, die letzte Stunde offen. Reste lassen sich portionsweise einfrieren.

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH

- 1 Wildschweinschulter ohne Knochen, ca. 2 kg
- 2 EL mittelscharfer Senf

FÜR DEN RUB

- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Salz
- 1 EL grober schwarzer Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL gemahlener Kümmel

ZUM BESPRÜHEN UND SERVIEREN

- 200 ml Apfelsaft
- 50 ml Apfelessig
- ca. 200 ml BBQ-Soße nach Wahl
- 6 Burgerbrötchen
- Krautsalat

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de



INSTAGRAM



FACEBOOK