

Pulled Pork

Zubereitet mit: Knorr

ca. 2340 min | normal

Zutaten

für 12 Portionen

Für die Würzmischung (Rub):

- 2 EL Paprikapulver (mild)
- 1 EL Meersalz
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 1/2 EL Knoblauchpulver
- 1 TL Cayennepfeffer

Für das Fleisch:

- 2,5 kg gut abgehangener marmorierter Schweinekamm ohne Knochen (vom Metzger zuschneiden lassen)
- 1 Flasche KNORR Barbecue Honig Sauce

Außerdem:

- 12 Burgerbrötchen (à 50 g)
- 12 EL Hellmann's Mayonnaise Die Cremige 250 ml

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2876 kJ
Energie (Kilokalorien):	687 kcal
Fett:	40 g
davon gesättigte Fettsäuren:	12 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	8,8 g
Ballaststoffe:	2,4 g
Eiweiß:	46 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Für den Rub die Gewürze gut vermischen. Das Fleisch mit gut 2 EL Knorr Barbecue Sauce bestreichen und die Würzmischung von allen Seiten darüberstreuen und andrücken. Fleisch mit Frischhaltefolie fest (nahezu luftdicht) umwickeln und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. 1 Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur warm werden lassen. Inzwischen den Grill vorbereiten. Dafür ca. 7 Grillbriketts mittels Kohleanzünder im Anzündkamin anzünden und brennen lassen, bis sie mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind (ca. nach einer ½ Stunde). Grillfläche mittig mit einem Gitter abteilen. Den Auffangbehälter auf eine Seite des Kohlenrosts stellen. Ca. 25 weitere Grillbriketts aufrecht auf die freie Seite des Kohlenrosts aneinanderreihen (eine kleine Stelle für die 7 glühenden Briketts sollte frei bleiben) die glühenden 7 Grillbriketts auf die freie Stelle des Kohlenrosts legen. Sie sollten an die anderen Grillbriketts anlehnen. Chunks gleichmäßig auf die gesamte Grillkohle verteilen. 1 l (1000 ml) kochendes Wasser in den Auffangbehälter gießen und den Grillrost auflegen.

3. Fleisch über den Auffangbehälter auf den Grillrost legen. Die Spitze des Bratenthermometers in die Mitte des Grillgutes stecken. Den anderen Thermofühler in die Nähe des Fleisches auf den Grillrost legen (fest klemmen). Kugelgrill mit Deckel schließen und die Luftschlitze im Deckel (Abluft) halb öffnen. Die Lüftungsschlitze unten am Grill (Luftzufuhr) sind ganz geöffnet. Nun wird das Fleisch bei indirekter Hitze 12 - 14 Stunden gegrillt, bis eine Kerntemperatur von 93 Grad im Braten erreicht ist. Idealerweise sollte die Grillrosttemperatur während der gesamten Grillzeit konstant bei 110 Grad liegen.

4. Den Braten nach ca. 5 Stunden auf dem Grillrost wenden, damit ein gleichmäßiger Röst- und Rauchgrad erreicht wird. Bei Erreichen der Kerntemperatur von 93 Grad den Braten vom Grillrost nehmen. Den Auffangbehälter entleeren und den Braten hineingeben, zugedeckt 1 Stunde beiseitestellen und ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.

5. Den Braten mit zwei Gabeln in Stücke auseinanderreißen. Restliche Knorr Barbecue Sauce auf das Pulled Pork geben und untermischen. Burgerbrötchen mit Mayonnaise bestreichen und mit Pulled Pork belegen.

6. Dazu passt ein bunter Krautsalat mit Weißkohl, Rotkohl, Möhren, Mais und Oliven, Kartoffelwedges und Gewürzgurken.

7. Ein paar Infos für ein gutes Gelingen: Die Menge der Grillbriketts und der Chunks sind ausreichend, um 14 Stunden eine gut geregelte Hitze und Rauch abgeben zu können. Sollte es jedoch erforderlich sein, kann man ein paar Grillbriketts oder Chunks nachlegen. Es gilt, den Kugelgrill so wenig wie nötig zu öffnen, um eine gleichbleibende Hitze- und Rauchentwicklung zu gewährleisten. Den Luftzufuhrschieber öfters hin und her bewegen, damit die heruntergefallene Asche nicht die Zufuhrschlitze verstopft. Ggf. zusätzlich den Ascheneimer entleeren. Die Hitze im Kugelgrill wird über die Lüftungszufuhr geregelt. Am Anfang wird die Grillrosttemperatur schnell ansteigen – die Luftzufuhr sollte sofort auf ca. 10 % der

Gesamtluftzufuhr geschlossen werden. Aus den Lüftungsschlitzen kommt angenehmer Rauch der Chunks. In der Folgezeit wird ¼ bis ½-stündig eine Kontrolle der Grillrost- und Kerntemperatur und ggf. eine Feinjustierung der Luftzufuhr vorgenommen. Zur Überwachung des Grillraums und der Kerntemperatur des Grillgutes eignet sich am besten ein Thermometer mit zwei Fühlern. Die Temperaturangabe des Grilldeckelthermometers kann von Temperatur des Grillrostes um 30% abweichen, daher liefert diese Anzeige keine verlässlichen Werte.

Tipps zu diesem Rezept

Was du für die Zubereitung benötigst: Frischhaltefolie, Kugelgrill mit ca. 50 cm Durchmesser, ca. 2 kg Grillbriketts mit langer Brenndauer (Long Lasting), 1 Anzündkamin sowie Kohleanzünder, 1 Auffangbehälter (z.B. GN-Edelstahlbehälter GN 1/3, 10 cm hoch), ca. 500 g Räucherholz (Chunks) mit der Geschmacksrichtung Mesquite, 1 Thermometer mit 2 Fühlern (zur Messung der Kerntemperatur des Fleisches und der Grillraumtemperatur).

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Kochzeit: 840 min Kühlzeit: 1440 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen