



www.chöcheler.ch

Chöcheler's PulledPork-Rapport

In Anlehnung eines Berichts von „Lust auf Düsseldorf“

Ein Pulled Pork zuzubereiten muss geplant werden und geht nicht schnell....soll es auch nicht! Wenn einer sagt: Ich mach dieses Wochenende noch schnell ein PulledPork, dann seien Sie auf der Hut! (Dubiose Gestalt...möglicherweise Habbasch!)

Einkaufsliste

1 kg Schweineschulter oder Schweinehals am Stück
Apfelessig (zum Besprühen)
Hamburgerbrötchen oder Hotdogbrötchen
Klarsichtfolie
Aluminiumfolie
Holzkohle und Räucherholz
Auffangschale (Feuerfest)

Basic-Rub für Pulled Pork

Zutaten:

6 EL Paprika, edelsüß
3 EL mittelgrobes Meersalz
2 EL brauner Zucker
2 EL Knoblauchgranulat
1 EL Schwarzer Pfeffer
½ EL Chilipulver
2 EL Kreuzkümmel, gemahlen (Cumin)



Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen und in ein verschließbares Glas geben. Die Gewürzmischung langt für einige Anwendungen mehr. Sie ist mindestens ein Jahr verwendbar und eignet sich auch zum Würzen von z.B. fertig gegrillten Steaks. Nebenbei hat man damit eine sehr gute Basis für eine pfeffrige Marinade. Dazu einfach Öl mit der Mischung angießen, fertig.

Chöcheler's Tipp

Verwenden Sie Chöcheler's BBQ H.S.F

Oder noch besser:

Stellen Sie selber eine Rub-Mischung her!

Chöcheler's BBQ - H.S.F.

Haut Schampaaar Fein

Pfeffer, Salz, Chili, Knoblauch
Paprika, Zimt, Muskat, Cayenne,
brauner Zucker

Eher mild, passt zu allen Grilladen





Mop für Pulled Pork

Zutaten:

- 100 ml Wasser
- 50 ml Apfelessig
- Ein Schuss Ahornsirup
- 1 gehäufte EL Basic-Rub für Pulled Pork
- 1 TL Worcestersauce
- ½ TL Sojasauce
- ½ TL Kreuzkümmel gemahlen



Alle Zutaten in einem Topf kurz aufkochen und ca. 10 Minuten simmern lassen. Mit einem Küchenpinsel bereitstellen.



BBQ-Sauce für Pulled Pork

- 2 Tassen Ketchup
- 2 Tassen Zwiebeln (gehackt)
- 1 Tasse Rotwein Essig
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 Tasse Senf
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 1 TL Tabasco
- Ein Schuss Whisky (Schuss nicht so gross wie die Flasche auf dem Bild!)

Pröbeln Sie und kreieren Sie Ihre eigene BBQ-Sauce...macht Spass

Eine Nacht im Kühlschrank

Das gerubberte Fleisch fest mit zwei bis drei Lagen Frischhaltefolie umwickeln und in einer Plastik- oder Keramikschale (kein Metall !!) im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Tag X !! Bäng! Mögen die Spiele beginnen!!

05:00 Uhr (ok ok...es wurde 05.15)

Als erstes sollte das gute Stück mindestens zwei Stunden vor der Zubereitung aus der Kälte genommen werden -> langsam auf Zimmertemperatur bringen. Zeit, das Green Egg zu starten. Danach eine ausgiebige Dusche und eine Tasse Kaffee! (Nehmen Sie einen Instant-Kaffee...nicht damit die Kaffeemaschine ihre Liebste weckt – sonst ist der Tag schon im Eimer bevor Sie das Fleisch auf den Grill gelegt haben!!)

➔ **Und der Tag wird noch seeehr lang!!**



07:00 Uhr

Conveggtor-Stein einlegen...Auffangschale (Alu/Metall) daraufstellen und Grillrost einsetzen. Ich habe kein Wasser verwendet!



07:30 Uhr

Wenn am Abend das gerupfte Fleisch unseres Pulled Pork auf den Tellern liegen soll, dann müssen wir jetzt den Finger rausnehmen! Das Big Green Egg läuft – wie erwartet – auf konstant ca. 120 °C. Deckel auf und mariniertes Pulled Pork über die Auffangschale auf den Rost legen – Fettseite sollte nach oben zeigen. Jetzt Klappe zu und die erste halbe Stunde das Big Green Egg erneut über die Luftzufuhr einregeln, bis sich die Temperatur rund 20 Minuten konstant auf ca. 110 °C bis 120 °C hält. Es braucht ein wenig Zeit, bis die Keramik entsprechend aufgeheizt ist und dann für konstante Temperaturen sorgt.

Jetzt können Sie noch eine Runde ins Näscht legen – wenn Sie zu nervös sind setzen Sie sich nochmals mit einer Tasse Kaffee neben das Egg.



09:30 Uhr

Nach zwei Stunden habe ich das Big Green Egg erstmals geöffnet, um es mit Apfelsaft aus der Sprühflasche zu benetzen und eine Handvoll Hickory-Woodchips in den Kohlen nachzulegen. Deckel zu ... und weiter geht's. Die nächsten zwei Stunden habe ich das Pulled Pork alle ca. 60 Minuten großzügig mit dem "Mop" eingepinselt, damit es schön saftig bleibt.

11:30 Uhr

Die Kerntemperatur im Pulled Pork ist seit 11:00 Uhr auf 71 °C und nicht mehr gestiegen. Wie es scheint habe ich die erste Plateau-Phase ("Stall") erreicht.

Einschub: Plateau-Phase bzw. "Stall"

Die Temperatur im Kern des Pulled Pork wird relativ gleichmäßig steigen bis sie ungefähr 70°C erreicht hat. Dann passiert plötzlich nichts mehr! Sie bleibt für relativ lange Zeit konstant auf dieser Temperatur hängen und kann sogar um einige Grad fallen, während Fett und Bindegewebe sich auflösen und im ganzen Fleisch verteilen.

Für Sie gilt:

- **Jetzt nicht das Pony machen und das Nervenkleid verlieren!**
- **Nicht übersäuern!**
- **Nicht an Zu- und Abluftregler herumhantieren!**
- **Um Gottes Willen nicht den Deckel öffnen!**

Je länger eine Plateau-Phase dauert, desto besser und sanfter wird der Wandlungsprozess des Bindegewebes vollzogen und desto besser wird Ihr Pulled Pork. **Aber das gilt es auszuhalten!** Lenken Sie sich ab...denken Sie an etwas belangloses (ein Stück Brot.....oder weiss nicht was)



Die erste Plateau-Phase ist zwischen 65 und 70°C zu erwarten und kann bis zu vier Stunden dauern. Eine zweite Plateau-Phase kann bei ca. 80 °C eintreten. Das ist also völlig normal.

Geschmeidig machen Pulled Pork

13:30 Uhr

Die erste nervenzermürende Plateau-Phase ist geschafft. Das Pulled Pork ist jetzt seit sechs Stunden bei milder Temperatur von aromatischem Rauch umhüllt gewesen und hat schon eine herrliche Farbe angenommen. Bravo!! Holen Sie sich einen Jeton für unter die Schulter-Klopemaschine oder gönnen Sie sich ein kühles Bierli.

14:30 Uhr

Genug geraucht, jetzt geht es an den FINISH! also Runter vom Rost und dann auf eine große Lage mit Aluminiumfolie legen. Von beiden Seiten noch einmal ordentlich mit dem "Rancho-Mop" einpinseln, ein klein wenig trockenen "BBQ-Rub" darüberbrösmeln und dann fest und ganz straff mit der Alufolie umwickeln. Schon fertig? Neiiiiiiiiinnnnnn.... Natürlich nicht ... !!



Slowly!!

Das nun geschützte Pulled Pork wieder auf den Rost legen und weiter geht's. Klappe zu, Fleischthermometer wieder einsetzen und den Gedanken nachhängen....ev. ein weiteres kühles Bier dazu??! Machen Sie den Grilldeckel jetzt nicht mehr auf, bis das Pulled Pork eine Kerntemperatur von ca. 90 °C hat.

16:30 Uhr

Ziel erreicht ... das Pulled Pork hat jetzt 90 °C im Kern und ist fertig für das "Finish", die Glasur. Nur kommen die Gäste erst um 19:00 Uhr, was nun? Kein Problem. Wie bereits erwähnt das Pulled Pork in der Alufolie belassen und im Backofen bei ca. 80 °C warmhalten.

"Schminken", damit das Pulled Pork schön strahlt

Etwa eine Stunde bevor das Pulled Pork serviert wird, holen Sie es aus dem Egg. Vorsicht, das Fleisch ist sehr heiss! Öffnen Sie die Aluminiumumhüllung – fangen Sie dabei unbedingt den ausgetretenen Fleischsaft für später auf – und glasieren Sie es rundum nicht zu dick mit BBQ-Sauce. Der Grill sollte wieder auf ca. 120 °C eingeregelt sein. Das Pulled Pork jetzt ohne Folie über die Aluminiumschale auf den



Rost legen und ca. 30-45 Minuten Glasieren. Wir haben in der Zwischenzeit den Rost gereinigt und die alte (verkohlte) Schale ausgetauscht.

Pulled Pork "Pullen und Servieren"

Das fertig glasierte Pulled Pork (Bild oben) vom Grill nehmen und in eine vorgewärmte Schale legen ... lassen Sie es noch etwa 10 bis 15 Minuten ruhen und sich entspannen. In dieser Zeit die Brötchen aufschneiden und am Grill leicht toasten. Zerreißen Sie das herrlich duftende Pulled Pork mit zwei Gabeln ... vor den gierigen Augen Ihrer Gäste. Die echt harten Kerle (wie ich) besitzen PulledPork-Fleischkrallen aus dem BBQ-Shop!!!

Wichtig: Fleisch von der gewürzten Aussenseite gut mit dem aus dem Innenteil durchmischen ... den abgefangenen Fleischsaft mit etwas Barbecue-Sauce (nicht zu viel, das verfremdet den Eigengeschmack) mischen und über die Fleischfetzen giessen.

Jetzt kann sich jeder auf das leicht geröstete Hamburger oder Hotdog-Brötchen nach Belieben zum Beispiel BBQ-Sauce, eine Handvoll Pulled-Pork-"Fetzen" auflegen, dann noch etwas Coleslaw oder auch nur Salat, oder was Sie alles bereitgestellt haben belegen.

Eventuell noch mal BBQ-Sauce ... für jeden so, wie er es gern möchte.

Achtung!

Ich bin nicht der Grill-Messias....ich teile hier lediglich meine Erfahrung mit meinem ersten Pulled Pork im Green Egg. Ev. dient es euch als Anregung oder ihr könnt den einen oder anderen Tipp hier rausnehmen!

Hauptsache es macht Spass und Sie setzen sich bewusst mit der Zubereitung dieses Fleisches auseinander.

Für mich war es super und ich werde es wieder machen!

Liebi Grüess

Chöcheler

