



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Pulled Pork & Big Pork Ribs



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Kampagne finanziert
mit Fördermitteln
der Europäischen Union





Zutaten

15 Personen

- 4,5 kg Boston Butt Cutt (Schulter mit Hals) vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
- 2 Big Pork Ribs vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
- Gewürzmischung 3
- Gewürzmischung 6
- 1/2 l Apfelsaft

Außerdem

- Fleischpapier
- Alufolie



Zubereitung

Boston Butt Cut (Schulter mit Hals) drei Tage vor der Zubereitung mit Gewürzmischung 3 kräftig trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen. Im Smoker bei einer Temperatur von 120° C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen. Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden in den Smoker geben. Das Stück auf einem Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas Gewürzmischung darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen. Fertig zum Servieren.

Big Pork Ribs 24 Stunden vor der Zubereitung mit Gewürzmischung 6 kräftig trocken einreiben. Mit Apfelsaft besprühen und in den Smoker legen. Nach drei Stunden nochmals mit Apfelsaft besprühen, in Fleischpapier und Alufolie einwickeln und für weitere drei Stunden in den Smoker legen. Danach etwas ruhen lassen. Fertig zum Servieren.

Anrichten:

Fleisch auf große Platten legen – alle bedienen sich selbst.

