

Pulled Pork im Ofenmeister

Zutaten:

1,5 – max. 2 kg Schweinenacken (ohne Knochen)

½ Tube Senf

2-3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehe

700ml Apfelsaft

300ml BBC Soße

Würzmischung:

2 EL Salz

1,5 brauner Zucker

2EL Paprika edelsüß

2EL Paprika rosenscharf

2EL Steakpfeffer

1TL Zimt

1EL Curry

Zubereitung:

- Fleisch waschen und die Faszien (weiße Häute) entfernen
- Mit Senf komplett einstreichen und mit der Gewürzmischung bestreuen
- Fertiges Fleisch in Sichtfolie mehrfach einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren
- Am nächsten Morgen Knoblauch und Zwiebeln in Ringe schneiden und im Ofenmeister verteilen
- Fleisch darauf „betten“ und die Apfelsaft-BBC Mischung um das Fleisch gießen
- Der Backofen ist auf 150°C O/U-Hitze vorgeheizt
- Der geschlossene Ofenmeister kommt für 3 Stunden auf unterste Schiene in den Backofen
- Dann wird das Fleisch vorsichtig gewendet und weitere 3 Stunden geschmort
- Der fertige Braten kommt nun in deine große Schüssel und wird mit 2 Gabeln zerpfückt und mit der Soße im Brötchen, oder Pommes serviert.
- Dazu passt ein herbstlicher Krautsalat!

Guten Appetit!