

## **Pulled Pork**

**Zutaten:** 

800g Schweinehals

2 EL Senf

Würzmischung:

2 TL Paprika edelsüß

1 TL Salz

½TL Zucker

1 TL Rosenpaprika scharf

½TL Knoblauchgranulat

1 TL Kreuzkümmel

2 Zwiebeln, in grobe Ringe geschnitten

1/2 Stange Lauch

2 Karotten

2 große Stücke Knollensellerie 2 x 4 cm

Für die Sauce:

300ml Apfelsaft naturtrüb

220 ml BBQ Sauce

½ Liter Brühe

Das Fleisch mit dem Senf dick einreiben.

Die gemischten Gewürze auf dem mit Senf bestrichenen Fleisch geben und gut ins Fleisch ein arbeiten.

Mit Frischhaltefolie eng umwickeln so das keine Luft zwischen Folie und Fleisch ist.

Das marinierte Fleisch 24 Std kühl lagern.

Das Fleisch aus der Folie wickeln und auf ein, aus dem grob geschnittenen Gemüse gebildetes Gemüsebett, im Ofenmeister legen.

Die Zutaten für die Soße, zusammen zum Fleisch im Ofenmeister geben.

Im geschlossen Ofenmeister, auf dem Rost 5 Std bei 150C backen.

Das Fleisch nach 2 Std einmal wenden und für weiter 3 Std bei 150C mit viel Geduld weiter backen

Es duftet so herrlich, dass man immer in die Versuchung kommt zwischendurch zu probieren.

Das Fleisch vorsichtig aus der Soße heben und mit 2 Gabeln fein auseinanderpflücken

Das geht fast von selbst

Etwas von der Soße über das Fleisch geben und leicht mischen.

Ich habe mir ein Zwischending aus Semmel und Hamburger Buns gebacken.

Das Rezept findet ihr auch auf meiner Web Seite unter Brot und Semmel

Darin Fleisch, gesalzene Zwiebeln, Krautsalat und etwas Zaziki

Ein absolut perfektes Essen

Was die Zeit und Aufwand auf alle Fälle Wert ist.

**Guten Appetit!**