

Grillrezepte

Pulled Pork Vom Gasgrill Oder Kugelgrill

Anzahl: 10 - 12 Sandwiches

Gattung: Fleisch, Außergewöhnlich, Schwein, USA, Amerika, Grillparty,

WÜRZMISCHUNG (NACH WUNSCH; S. HINWEIS)

1 Essl. Edelsüßpaprika	1/2 Teel. Knoblauchsatz
2 Teel. Brauner Zucker	1/2 Teel. Senfpulver
1,50 Teel. Rosenpaprika (Petra: 1/2 - Ancho-Chilipulver, 1/2 - New Mexico-Chilipulver)	1/2 Teel. Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer
1/2 Teel. Selleriesatz	1/2 Teel. Zwiebelpulver 1/4 Teel. Salz

BARBECÜ

1 Schweineschulter (oberer - Teil mit Knochen; 2,3-	- 2,7 kg) mit einer ca. 2 cm - dicken Speckschicht
--	---

SPEZIALZUBEHÖR

6 Tasse/n Holzspäne, 1 Std. in kaltes - Wasser einweichen	- und abtropfen lassen - (Petra: Hickory)
--	--

ESSIGSAUCE, CA. 4 TASSEN*

500 ml Apfelessig	- türk. Chiliflocken)
330 ml Wasser	1 Teel. Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer
1/2 cup Ketchup, plus 2 EL - zusätzlich	1 Teel. Frisch gemahlener weißer - Pfeffer
1/4 cup Brauner Zucker, nach - Geschmack auch mehr	10 Hamburger-Brötchen (Petra: - selbstgemacht) (evtl. mehr) Krautsalat Carolina-Art (s. - Rezept)
5 Teel. Salz, nach Geschmack auch - mehr	
4 Teel. Chiliflocken (Petra: 1/2 - Piment d'Espelette, 1/2	

Unter Barbecü versteht man überall etwas anderes. In North Carolina denkt man dabei an Schweinefleisch, genau gesagt an geräucherte Schweineschulter, die nach der indirekten Methode gegrillt wird, bis sie so zart ist, dass das Fleisch fast vom Knochen fällt und man die faserigen Stückchen nur noch mit den Fingern oder einer Gabel abzuzupfen braucht (daher die Bezeichnung "gezupftes Schweinefleisch"). Mit Essigsauce und Krautsalat auf einem Hamburger- Brötchen gehört es zum Köstlichsten, was dieser Planet zu bieten hat, und erfordert nur eine Extra-Zutat: Geduld.

Die beste Schweineschulter, die ich kenne, macht meine gute Grillfreundin Elizabeth. Sie stammt aus Greensboro, North Carolina, und sie ist sozusagen mit Pulled pork aufgewachsen. Ihr Geheimnis? Sie gart das Fleisch bei einer Innentemperatur von 90 °C also heißer als üblich. Nur so zerfällt das Fleisch ganz leicht in die feinen, saftigen, zarten Flöckchen, die für echtes Carolina- Barbecü typisch sind. Im Gegensatz zu vielen ihrer Landsleute benutzt Elizabeth keine Gewürzmischung. (Auch im Gegensatz zu mir, wie das Rezept zeigt.) Zu einer richtigen Schweineschulter gehören sowohl der obere Teil mit dem Schulterblatt (Nackenstück) als auch der Vorderschinken; das Stück wiegt insgesamt 6-8 kg und wird hauptsächlich von Profis bei Wettbewerben zubereitet. Wir verwenden jedoch nur den oberen Teil (2,2-2,7 kg), der so gut durchgewachsen ist, dass er erstklassiges Barbecü garantiert.

METHODE: Indirektes Grillen

VORBEREITUNGSZEIT: 3-8 Std. zum Marinieren (nach Wunsch); 4-6 Std. zum Garen 1. Für die Würzmischung alle Zutaten in einer Schale mischen. Die Schweineschulter von allen Seiten damit

einreiben (dabei eventuell Gummi-oder Plastikhandschuhe tragen) und in Klarsichtfolie wickeln, danach mindestens 3 Std. (besser noch 8 Std. - über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und in die Mitte eine Tropfschale setzen. Beim Gasgrill die Holzspäne in den Räucherkasten legen und den Grill auf höchster Stufe anheizen; sobald sich Rauch zeigt, auf mittlere bis niedrige Stufe herschalten. Beim Holzkohlegrill auf schwache bis mittlere Hitze anheizen und die Belüftungsschlitze so einstellen, dass die Temperatur ca. 160°C beträgt.

3. Wenn der Grill bereit ist, beim Holzkohlegrill 1 Tasse Holzspäne auf die Kohlen streuen. Beim Gasgrill Späne in die Räucherschale. Die Schweineschulter mit der Fettseite nach oben auf den heißen Rost über die Tropfschale legen. Den Grill abdecken und das Fleisch 4-6 Std. garen, bis es sehr zart ist und das Fleischthermometer eine Innentemperatur von 90 °C anzeigt. (Die Garzeit hängt von der Größe des Fleischstücks und der Temperatur im Grill ab.) Bei Holzkohle stündlich pro Seite 10-12 Briketts nachlegen und jedes Mal weitere Späne darüber streuen 1/2 Tasse pro Seite, insgesamt 1 Tasse bei jedem Nachlegen). Beim Gasgrill müssen Sie nur nachsehen, ob die Gasflasche voll ist.

4. Den fertigen Braten auf ein Schneidbrett legen, mit Alufolie bedecken und 15 Min. ruhen lassen. Danach die Schwarte wegschneiden und wegwerfen (dabei eventuell dicke Gummihandschuhe anziehen). Dann das Fleisch in kleine Stücke zupfen, Knochen und Fettstücke wegwerfen. Mit den Fingern oder einer Gabel die Stücke in 2 1/2-5 cm lange und 3-6 mm breite Fasern zupfen. Das erfordert Zeit und Geduld, doch nur mit "Handarbeit" wird es perfekt. Wenn Geduld nicht zu Ihren Tugenden zählt, können Sie das Fleisch auch mit einem Hackbeil feinhacken. (Viele renommierte Barbecue-lokale in North Carolina servieren Barbecue gehackt.) Das abgezupfte Fleisch in eine Grillschale geben und mit 1-1 1/2 Tassen Essigsauce übergießen, damit das Fleisch saftig bleibt, dann mit Alufolie abdecken und bis zu 30 Min. auf dem Grill warm halten.

5. Zum Servieren das gezupfte Schweinefleisch auf Hamburger-Brötchen verteilen und mit Krautsalat bedecken. Bei der Essigsauce bedient sich jeder selbst.

Hinweis: Wenn Sie das Fleisch nicht mit der Würzmischung einreiben wollen, würzen Sie es von allen Seiten mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer; Sie können dann sofort zu grillen beginnen.

ESSIGSAUCE: Essig, Wasser, Ketchup, Zucker, Salz, Chiliflocken und Pfeffer in einer säurefesten Schale mischen und so lange rühren, bis Zucker und Salz sich aufgelöst haben. Mit Zucker und Salz abschmecken; die Sauce soll pikant, aber nicht allzu sauer sein.

Diese pfeffrig-pikante Essigsauce ist die bevorzugte Würze im Osten North Carolinas. Im Westen des Staats enthält die Sauce mehr Tomaten, während in den südlichen Teilen der beiden Carolinas eher Senfsauce bevorzugt wird.

Anmerkung: Schweineschulter gegrillt, wiegt 2,4 kg. Fleisch am Vorabend mit Rub eingerieben. Grilldauer 13:00-18:00, 5 Stunden, Innentemperatur 90°C. 15 Minuten Ruhezeit. Fleisch perfekt saftig, lässt sich prima zerfieseln.

Regulierung der Temperatur durch Verstellen der Lüftungsschlitze im Deckel und am Boden sowie durch Nachlegen von Kohle klappt ganz gut.

1/2 Menge der Essigsauce gemacht, reicht gut für Fleisch und 1/2 Spitzkohl. Restlichen Spitzkohl zu klassischem Krautsalat (Cole slaw) verarbeitet.

*Normales 1-2 Sandwiches pro Person, Vieleser mehr ;-)

www.rezepte25.de