



## Pulled Pork Texas Style aus dem Smoker

### 1

Den Smoker auf indirekte 110 – 120 °C eingeregeln. Während des Aufheizens das Fleisch mit einer leckeren BBQ Gewürzmischung außen kräftig einreiben.

### 2

Jetzt für 2 Stunden im indirekten Bereich smoken. Zum Ende dieser Zeit Alufolie oder Butcher Paper vorbereiten. Bei Alufolie zwei Lagen extra dicke Folie oder 4 Lagen normaler Alufolie pro Schweinenacken / -schulter. Nach den 2 Stunden sollte die Kerntemperatur ca. 50 – 60 °C erreicht haben.

### 3

Das Fleisch vom Grill nehmen und auf die Folie legen. Ein „Schiffchen“ formen und einen Schluck Cola und einen Schluck BBQ Sauce über das Fleisch gießen. Nun die Alufolie gut abschließen, sodass keine Flüssigkeit entweichen kann. Falls ein fester Temperaturfühler eines Funkthermometers verwendet wird, die Folie drum herum wickeln.

## ZUTATEN

- 2 kg Schweinenacken oder -schulter (ohne Knochen)
- 4 – 5 EL BBQ Gewürz
- 3 EL BBQ Sauce
- 100 ml Cola

4

Das gewickelte Pulled Pork Texas Style wandert nun wieder auf den Smoker. Die Temperatur wird auf ca. 150 – 160 °C erhöht. Jetzt nochmal 3 – 4 Stunden garen.

5

Bei einer Kerntemperatur von ca. 96 °C sollte es fertig sein. Nach einigen Minuten ruhen vorsichtig aus der Alufolie nehmen. Das Pulled Pork zusammen mit der gesamten Flüssigkeit direkt in eine Schale gleiten lassen und anschließend zerrupfen.



REZEPT - LEMONIES