



## Pulled Pork aus dem Slowcooker - 6 Personen, 8 1/4 Stunden

### 1

Die größten Fettschwarten abschneiden und das Fleisch waschen. Nun leicht trocknen und dann ordentlich salzen und nach Wunsch pfeffern.

### 2

Das Fleisch nun in den Crockpot geben. Die Kräuter teilen und eine Hälfte unter das Fleisch und die andere oben drauf legen.

Öl, Honig und Balsamico vermengen und das Fleisch damit begießen.

Nun für ca. 8 Stunden auf low garen.

Das Fleisch ist gar, wenn man es leicht mit zwei Gabeln auseinanderziehen kann.

## ZUTATEN

- ca. 1,5 kg Schweinenacken oder -schulter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Honig
- 4 Esslöffel Balsamico
- 2 kleine Rosmarinzwige
- ca. 6 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

