



# Pulled Pork aus dem Dutch oven

by Joscha Bastians



Saftig, schmatzig, einfach und unglaublich Lecker! Auch als Burgervariante ein echter Genuss!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Knochen -und Sehnenreste, sowie harte Fettstücke vom Schweinenacken entfernen
2. Die Zwiebeln achteln, also in möglichst große Stücke schneiden und anschließend in den Dutch oven geben, so dass der ganze Boden bedeckt ist! Ansonsten weitere Zwiebeln schneiden und hinzugeben.
3. Den Schweinenacken mit BBQ-Salz und Mother of all Rub würzen
  - Wer möchte kann das Ganze 24 Stunden vorher würzen, ein vakuumieren oder mit Frischhaltefolie versehen und in den Kühlschrank packen ansonsten geht es direkt zu Schritt 4
4. Den Nacken in den Dutch oven legen, aber ACHTUNG!!
  - Der Schweinenacken sollte keinen direkten Kontakt zum Dutch oven haben, wenn der Dutch oven also groß genug ist, kein Problem. Falls das Fleisch das Metall berührt, schneidet ihr eine Zwiebel in Scheiben und "polstert" das Ganze ab. Klemmt also die Zwiebelscheiben zwischen Schweinenacken und Dutch oven, um so den Kontakt zu verhindern. Zum Schluss auch noch eine Zwiebelscheibe auf das Fleisch legen, damit der Deckel keinen direkten Kontakt hat.
5. Den Dutch oven im Grill, auf dem Rost platzieren
6. Bei einem 4 Brenner nun alle Brenner aufdrehen. Unmittelbar unter dem Dutch oven auf niedrigste Stufe und die beiden Äußeren auf höchste Stufe
7. Mit einem Kernthermometer misst ihr zu Beginn, also die ersten 1-2 Stunden, die Garraumtemperatur (max. 140°C) bestenfalls liegt diese zwischen 100-130°C

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Marinadenhandschuhe
- Schüssel
- Messer
- Dutch oven

### Zutaten: 4-6 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
2-2,5kg	Schweinenacken
3-4	Gemüsezwiebeln
	BBQ - Salz
	Rub eurer Wahl (z.B. Mother of all Rub)
	BBQ - Sauce (z.B. Old Texas)
	Flüssigkeit (Wasser, Apfelsaft o.ä.)

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](https://www.youtube.com/Meat`n`Great)

- Wenn der Dutch oven länger nicht benutzt wurde, gerne nochmal mit einem Tropfen Öl einfetten
- Flammenschutzbleche können drinbleiben, bringt keinen Vorteil sie herauszunehmen

- 
- Wenn die gewünschte Garraumtemperatur erreicht ist könnt ihr die äußeren Brenner ausdrehen, natürlich zwischendrin schauen, ob die Temperatur erhalten bleibt oder zu niedrig ist
8. Die 2. Messsonde des Kernthermometer steckt ihr nach 1-2 Stunden in den Schweinenacken und stellt das Thermometer auf 95°C
    - Evtl. etwas Flüssigkeit nachgießen und zwischendrin immer wieder schauen, ob die Flüssigkeit noch ausreichend ist
  9. Den Deckel schließen und den Schweinenacken bei Erreichen der 95°C vom Grill nehmen. Dies dauert ca. 3 Stunden.
  10. Den Schweinenacken aus dem Dutch oven nehmen und in einer Schüssel pullen
  11. Die Old Texas BBQ Sauce über dem Pulled Pork verteilen und gut vermengen

- Falls eure Temperatur mit beiden inneren Brennern, auf niedrigster Stufe, zu hoch ist, dreht ihre diese komplett aus und lasst das Ganze bei indirekter Hitze mit den äußeren Brennern auf niedrigster Stufe garen (Deckeltemperatur zw. 150-180°C)

- Falls euch der Schweinenacken etwas zu trocken geworden ist, gebt noch 1-2 EL eurer im Dutch oven übrig gebliebenen Flüssigkeit hinzu