Pulled Pork aus dem Backofen

Das Pulled-Pork aus dem Backofen schmeckt vorzüglich, zart und saftig. Ein ideales Rezept für Fleischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 17,5 h



Zutaten

für die Marinade

150 ml	Apfelsaft
100 ml	Wasser
60 g	Zucker
1 TL	Salz
2 EL	Worcestersauce

für das Fleisch

2 kg	Schweinenacken (oder Schweineschulter)
2 EL	Speiseöl

für die Gewürzmischung

2 TL	Paprikapulver
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
0.5 TL	Chillipulver (gemahlen)
1 TL	Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Zuerst die Marinade für das **Pulled Pork** vorbereiten. Dazu den Apfelsaft mit Wasser in

einem Kochtopf erwärmen. Den Zucker und Salz zugeben und bis zum auflösen verrühren. Die Worcestersauce hinzugeben. In die Marinadenspritze füllen und an verschiedenen Stellen in das Fleisch spritzen.

2. Die Gewürze in einer Schale vermischen. Das Fleisch zuerst mit Öl und dann mit der Gewürzmischung einreiben. In einen Beutel geben und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, am besten aber über Nacht marinieren lassen.

3. Zirka 1 Stunde vor dem Braten das Fleisch vom Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Das Fleisch auf einen Rost legen, darunter ein Backblech einschieben und 5 Stunden weich garen. Vor dem Servieren wird das Pulled-Pork mit zwei Gabeln zerrupft.

Tipp

Wenn man keine Marinadenspritze besitzt, kann man die Marinade auf das Backblech unter dem Rost geben und mitgaren.