

# Pulled Pork vom Grill

Dieses zarte Pulled Pork vom Grill mit BBQ-Sauce ist ein echtes Highlight für alle Grillfans und sorgt garantiert für Begeisterung. Ideal für Burger oder Sandwiches.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 4,2 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

2 kg Schweinsschulter (ohne Knochen)
--------------------------------------

### für die Gewürzmischung

1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 EL brauner Zucker
1 TL Chilipulver
1 TL <a href="#">Pfeffer</a>
1.5 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
0.5 TL Cayennepfeffer
1 TL <a href="#">Salz</a> (oder Meersalz)

### für die Sauce

375 ml Apfelessig
2 EL brauner Zucker
1 TL Chili-Sauce
0.5 TL rote Paprikaflocken
<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das **Pulled Pork vom Grill** zuerst alle Zutaten für die Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Das Fleisch gleichmäßig damit einreiben und etwa 30 Minuten bei

Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Grill auf indirekte Hitze (170–230 °C) einstellen. Den Grillrost reinigen und vorbereiten.

2. Das Schweinefleisch mit der Schwarte nach oben auf den Grill legen. Bei geschlossenem Deckel indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von ca. 90 °C erreicht ist (etwa 3–4 Stunden). Das **Fleisch** ist fertig, wenn es sich leicht auseinanderziehen lässt.
3. Das Pulled Pork vom Grill nehmen, locker in Folie wickeln und etwa 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Alle Zutaten für die Sauce in einem Topf vermengen, aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, danach warm halten.
4. Das Fleisch mit zwei Gabeln auseinander zupfen. Größere Fettstücke entfernen und das Fleisch mit etwas Sauce vermengen. Das Pulled Pork mit Burger-Brötchen genießen, dazu die Brötchen kurz auf dem Grill anrösten. Pulled Pork darauf verteilen und mit zusätzlicher Sauce servieren.

## Tipp

Pulled Pork vom Grill passt hervorragend zu Krautsalat, Ofenkartoffeln oder Maiskolben.