

# Pulled Pork aus dem Smoker

## Zutaten

- 4 kg Schweinenacken, (Boston Butt)
- Sonnenblumenöl
- 1 EL Salz
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Knoblauchgranulat
- 1 EL Rosmarin
- 1/2 EL Thymian
- 1/2 EL Senfpulver
- 1/2 EL Chilipulver
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Pfeffer, grober, schwarzer
- 250 ml Sauce, (Barbecue-)
- 50 ml Malzbier
- n. B. Weißbrot, oder Sandwichtoast
- n. B. Salat, (Coleslaw)

## Zubereitung

Schweinenacken mit Sonnenblumenöl einreiben. Für die Marinade Gewürze und Kräuter miteinander verrühren, das Fleisch damit bestreuen und die Marinade rundherum einmassieren. Fleisch anschließend für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank legen, besser noch über Nacht.

Fleisch auf den eingheizten Smoker legen und den Schweinenacken mit geschlossenem Deckel bei 100-110 Grad etwa 16-18 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von ungefähr 90 Grad erreicht ist, bei Bedarf Räucherchips zugeben. Dann Fleisch vorsichtig mit Wender und Zange vom Smoker nehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Fleisch mithilfe einer Gabel zerrupfen, so dass sich die Fleischfasern lösen. Nun die Barbecuesauce über das zerkleinerte Fleisch geben, für eine süße Note auch Malzbier darüber geben und alles gut durchkneten.

Weißbrot 1 Minute grillen, anschließend etwa 200 g Fleisch und Coleslaw (Krautsalat) auf ein Sandwichbrötchen legen.