

Pulled Porc



Pulled pork recept, amelynek elkészítése összesen 4,5 órát vesz igénybe. A sertésnyakat mustárral és fűszerekkel bedörzsöljük, 12-24 órán át pácoljuk, majd egy öntöttvas edényben almával és hagymával együtt 2,5-3 órán át főzzük.

A húzott sertéshús elkészítése

- Elkészítési idő kb. 45 perc
- Pihenési idő kb. 45 perc
- Főzési/sütési idő kb. 3 óra
- Teljes idő kb. 4 óra 30 perc

Távolítsuk el a felesleges zsírt a sertésnyakról, majd minden oldalát dörzsöljük be mustárral. Keverjük össze a paprikaport, a sót, a borsot, a köményport, a kakukkfűvet és a rozmaringot, hogy fűszerkeveréket (dörzsölőkeveréket) kapjunk, majd bőven dörzsöljük be vele a sertésnyakat. Hagyjuk a húst 12-24 órán át pácolódni a hűtőben.

Másnap vágja darabokra az almát, a hagymát pedig félkarikákra.

Melegítsük fel a briketteket a holland sütőhöz. Az én 11 literes edényemhez 6-ot teszünk az aljára és 14-et a tetejére. Helyezzünk 6 brikettet az edény alá, és pirítsuk meg a hagymát olajban. Ezután adjuk hozzá az almát, és pirítsuk meg. Adjuk hozzá a Worcester-mártást és a paradicsompürét, majd rövid ideig pirítsuk.

A húslevessel leoldjuk a serpenyő aljára tapadt szaftot, majd rátesszük a sertésnyakat. Rátesszük a fedelet, és a maradék szénrel feltöltjük. Ha van, hőmérővel is felszerelhetjük a sertésnyakat. Körülbelül 1,5 óra múlva adhatunk

hozzá még néhány brikettet (kivéve, ha kifejezetten hosszú égésidejű brikettekkel rendelkezünk).

Kb. 2,5–3 óra múlva a sült elkészül, a maghőmérsékletnek kb. 90–95 °C-nak kell lennie. Vegye ki, és hagyja 30–45 percig pihenni alumíniumfóliába csomagolva. Ezután a sültet szét lehet szedni, és ízlés szerint tálalni.

Vagy zöldséges zsemlében, zöldséges salátával és 1–2 evőkanál hagymás-almás mártással fogyaszthatja, vagy visszateheti az edénybe, és összekeverheti a hagymás-almás mártással – igazi csemege. Tálalja egy jó bagettdarabbal.

Bevásárlólista 25 főre