

Pulled Pork aus dem Backofen



• wie aus dem Dutchofen •

Zutaten

1,5 - 2kg Schweinenacken/Schweineschulter
etwas Rapsöl/Erdnussöl
für die Gewürzmischung zum Einreiben:
2 TL "Tolle Knolle" Gewürzmischung
1 TL Salz, 1 TL Pfeffer
2 TL brauner Zucker
etwas Kreuzkümmel, nach Geschmack
etwas Cayenne Pfeffer

Zubereitung

Aus den Gewürzen eine Mischung herstellen. das Fleisch abspülen, abtrocknen, mit dem Öl einstreichen und dann mit der Gewürzmischung einreiben. Dann für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach der Einwirkzeit aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Backofen vorheizen, 120 Grad Ober- und Unterhitze.

Das Fleisch in den großen Ofenmeister legen, Deckel aufsetzen.

Den Ofenmeister auf den Rost,unterste Schiene, stellen und 6 Stunden garen.

Zum Servieren kann das Fleisch ganz einfach mit 2 Gabeln zerpfückt werden.

Tipps:

Gehobelte Zwiebeln auf den Boden der Form legen und das Fleisch darauf setzen.

Magic Dust oder diverse Grillgewürzmischungen können alternativ auch für den Rub verwendet werden.