

SAFTIGES PULLED PORK IM BACKOFEN OHNE GRILL ODER SMOKER MIT COLESLAW

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Backzeit: mind. 3 Stunden |
Ruhezeit: 30 Min.



Saftiges Pulled Pork selber machen ganz ohne Grill oder Smoker - geht das? Absolut! Der Ofen macht hierbei die

meiste Arbeit und man kann so das ganze Jahr über, egal bei welchem Wetter leckeres Pulled Pork essen. Ob als Burger, auf Tacos, im Sandwich - es gibt einfach viele Möglichkeiten es zu genießen. Ich zeige euch außerdem wie ihr eure eigene BBQ Sauce dazu im Handumdrehen herstellt und einen frischen und knackigen Coleslaw, der die ideale Beilage dazu ist.

Schritt 1

Für den Gewürzmix alle trockenen Zutaten vermischen. Man kann die Gewürze auch in ein Glas füllen und es schütteln, um es gut zu vermengen und den Rest aufzubewahren. Den Schweinenacken auf ein Backpapier legen und den Senf einmassieren. Anschließend den Gewürzmix großzügig auf dem Fleisch verteilen (bitte nicht alles verwenden, es ist mehr als man braucht) und von allen Seiten darin wälzen, bis alles komplett mit der Gewürzmischung bedeckt ist.

Schritt 2

Eine Zwiebel schälen und in 3 dicke Scheiben schneiden. Diese in einen [Bräter*](#) legen und den Apfelsaft in den Bräter gießen. Das Fleisch auf die Zwiebeln legen. Sie sorgen dafür, dass das Fleisch nicht direkt im Saft liegt. Einen Deckel auf den Bräter geben und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober./Unterhitze für mind. 3 Stunden schmoren. Die letzte halbe Stunde sollte der Deckel entfernt werden.

Schritt 3

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aus dem Bräter heben und mit Alufolie abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen. Die entstandene Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Das Fett setzt sich am oberen Rand ab und kann mit einer Kelle so weit es geht abgeschöpft werden (Fett in einer Schüssel für später beiseite Stellen).

Schritt 4

Während das Fleisch ruht, für die Barbecue Sauce Ketchup in einen [Topf*](#) geben und mit braunem Zucker, Gewürzmix (Rub), Balsamico Essig, Worcestershire Sauce, Salz, Kaffee (optional) und Sriracha Sauce (optional) verrühren. Die Brühe dazugeben und köcheln lassen, bis die Barbecue Sauce eingedickt ist.

Schritt 5

Für den Coleslaw den Kohl sehr fein hobeln und in eine Schüssel geben. Salz und Zucker dazu geben und mit den Händen alles durchkneten. Weißen Essig dazu geben, etwas Öl und alles durchmischen.

Schritt 6

Nachdem das Fleisch geruht hat, kann man es nochmal in den Ofen geben, damit es etwas Farbe bekommt (Grillfunktion). Wenn man diesen Schritt macht, maximal 5 Minuten und dabeibleiben, damit es nicht verbrennt. Anschließend den Braten mit Hilfe von zwei Gabeln auseinander zupfen in kleine Stücke. Bei Bedarf noch etwas nachsalzen. Die Barbecue Sauce auf dem Fleisch verteilen und durchmischen.

Schritt 7

Wer nun Tacos mit Pulled Pork machen möchte, kann die Maistortillas in etwas von dem abgeschöpftem Bratenfett in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Dazu kann man die Tortillas auch kurz in das Fett tunken bevor man sie in die Pfanne gibt. Wenn sie leicht kross sind, kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, mit Pulled Pork und Coleslaw belegen und abschließend mit Koriander garnieren und etwas Limettensaft drüber träufeln.

Guten Appetit!

Und wer auch gerne [klassischen Schweinebraten](#) mag, solle sich mein Rezept dafür anschauen!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Wer ein Bratenthermometer benutzt, sollte darauf achten, dass die Kerntemperatur bei 90°C liegt.

Es ist wichtig, den Kohl für den Coleslaw möglichst dünn zu schneiden.

Der Apfelsaft im Bräter sorgt dafür, dass im geschlossenen Bräter Dampf entstehen kann und das Fleisch so saftig wird.

Man kann das Rezept auch mit Rindernacken oder -brust machen.

Rezept

BBQ Rub / Gewürzmix:

- 1/2 Tasse (ca.100g) brauner Zucker
- 1/2 Tasse (ca.100g) weißer Zucker
- 2 EL Paprikapulver Edelsüß
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Zwiebel Granulat
- 1 TL Knoblauch Granulat
- 1 1/2 TL Salz

- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL getrockneter Oregano

- 1,5 kg Schweinenacken
- 1 TL Senf (optional)
- 1 große Zwiebel
- ca.100 ml Apfelsaft

Barbecue Sauce:

- 250 ml Ketchup
- 1 EL brauner Zucker
- 1 1/2 EL BBQ Rub/Gewürzmix
- 1 EL Balsamico Essig
- 1-2 EL Worcestershire Sauce
- 1/2 TL Salz
- ca. 50 ml Kaffee (optional)
- 1 EL Sriracha Sauce (optional)
- Schweinebrühe (von unserem Schweinenacken)

Coleslaw:

- 1/4 Weißkohl
- 1/4 Rotkohl
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL weißer Essig (z.B. Weißweinessig)
- etwas neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

Für Tacos mit Pulled Pork:

- etwas abgeschöpftes Bratenfett
- Maistortillas
- Limettenspalten
- Koriander

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 74

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: