Pulled-Pork BBQ.

Ofenmeister

Zutaten:

BBQ-Soße:

380 g Tomatenketchup

20 g Harissapaste

(wer es scharf mag gerne mehr, aber Vorsicht!)

35 g Weißweinessig

40 g brauner Zucker

3 EL Honig (flüssig)

1 Espresso (ca.50ml)

50 g Whiskey

2 EL dänisches Rauchsalz

Ein paar Tropfen Liquid Smoke (Flüssigrauch)

1 TL geräuchertes Paprikapulver

Fleisch:

2 kg Schweinenacken/hals (ohne Knochen)

4 EL neutrales Öl



Zubereitung:

- Am Abend vorher die BBQ Soße vorbereiten:
- Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze etwas runterschalten und immer wieder rühren – ca. weitere 10 Min. (Thermomix: mit dem Spritzschutz (altern.Garkörbchen) 20 Min./Varoma/Stufe 1, einkochen).
- Soße etwas abkühlen lassen.
- Öl und ein paar Löffel der BBQ Soße mit etwas zusätzlichem, geräuchertem Paprikapulver vermischen und das Fleisch damit gut einpinseln.
- Das marinierte Fleisch in die große Edelstahlschüssel geben, Deckel drauf und über Nacht ziehen lassen.
- Am nächsten Morgen:
- Das Fleisch in den Ofenmeister legen und mit geschlossenem Deckel mindestens 4 Stunden im Backofen bei 180 Grad/Ober-Unterhitze garen.
- Nach der Garzeit (Fleisch sollte nun fast von allein zerfallen) das Fleisch mit zwei Gabeln zerrupfen, die restliche BBQ Soße darüber geben, vermengen und fertig. (BBQ Soße kann über Nacht in einer Schüssel mit Deckel gelagert werden und muss nicht in Kühlschrank – ansonsten ist euer Fleisch nachher ziemlich schnell kalt.)

TIPP: Ihr könnt die BBQ Soße auch im Mixtopf lassen und diesen dann nochmal in den Thermomix geben, Soße auf 80°C erhitzen und dann übers Fleisch geben.

Das Fleisch könnt ihr im Ofenmeister servieren, dieser speichert lange die Hitze.



Einen guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch

Juliana Zimmermann • Pampered Chef und Thermomix Beraterin

E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de

Weitere Rezepte: www.julianamitpamperedchef.de

• Mobil: 0173-7035423

