

Pulled Pork Wraps

Zutaten (für ca. 15 Portionen):

Zubereitungszeit: mindestens 12 bis zu 20 Stunden einplanen

Fleisch:

- 5 kg gut fettmarmorierte Schweineschulter oder Schweinenacken mit Knochen
- 250 g grober Senf
- dazu Wraps oder Brot nach Wahl

Rub:

- 5 EL Meersalz
- 8 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 5 EL brauner Zucker
- 300 ml Cidre (oder 100 ml Apfelessig) und 200 ml Wasser
- 100 ml Whiskey
- 50 ml Ahornsirup, Zuckersirup oder Honig

MOP:

- ¼ l Cidre
- ¼ l Bourbon-Whiskey
- 100 ml Ahornsirup
- 50 ml Apfelessig

Werkzeug:

- Smoker, Char-Griller oder Water-Smoker für indirektes Grillen mit Garraumtemperaturanzeiger
- ca. 12 kg Long-lasting-Coal-Briketts
- Frischhaltefolie
- große Grillzange
- Grillanzündkamin
- Grillanzünder
- Kerntemperaturmesser (möglichst funkgesteuert; damit das Gerät zum Kontrollieren der Fleischtemperatur nicht geöffnet werden muss)
- große Grillabtropfschale
- 1 kg Hickory-Wood-Räucherchips
- Fleischpinsel oder Grill-Mop
- Backpapier, Küchengarn
- Iso-Box
- 1 – 2 leere Glasflaschen



Cole Slaw

Zutaten:

- 2 Köpfe Weißkohl (Weißkraut)
- 3 Karotten
- 1 kleine Zwiebel
- Mayonnaise
- Buttermilch
- Milch
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Senf

Zubereitung:

- Krautkopf und Karotte klein schneiden und mit 2TL kleingehackte Zwiebel in eine Schüssel geben
- Separate Schüssel mit:
 - o 120ml Milch (1/3 von 0,2l Glas)
 - o 120ml Buttermilch
 - o 120g Mayonnaise
 - o 80g Zucker
 - o 1 TL Pfeffer
 - o gute Prise Salz
 - o 3 TL Weißweinessig
 - o 5 TL Zitronensaft
 - o Senf nach Geschmack
- Die Schüssel möglichst dicht verschließen.
- Alles gut vermischen und mindestens einen Tag ruhen und einziehen lassen.



Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Holiday Radio

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL