

## Pulled Pork



### **Menge:**

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

### **Vorbereitungszeit:**

### **Gesamtzeit:**

1 Portion / ca. 200 g Fleisch pro Burger

ca. 7 kg für ca. 35 Portionen

ca. 18 kg für ca. 90 Portionen

ca. 15 Minuten

ca. 8-10 Stunden je nach Dicke

### **Zutaten:**

Schweineschulter od. Schweinenacken  
mit oder ohne Knochen

Trockengewürz nach Wahl

Räuchermehl Buche, Kirche oder Apfel

### **Anleitung:**

Je nach Größe das Fleischstück teilen, mit dem Trockengewürz einreiben, in Frischehaltefolie wickeln und bis zu 24 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen.

Fleisch aus der Frischehaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 6 EL Räuchermehl auf dem Räucherpfännchen, in den 100 °C vorgeheizten HELIA SMOKER einschieben und den Räuchervorgang (Zeitschaltuhr auf 15 Minuten) einleiten. Man kann den Räuchervorgang auch zum Ende hin nochmals einleiten.

Nach ca. 8 – 10 Stunden und einer Kerntemperatur von 90 – 95 Grad ist das Fleisch fertig zum Pullen (auseinanderzupfen). Anrichten nach Belieben z.B. mit Coleslaw/Krautsalat und Würzsoße auf Burger-Brötchen.

Weitere Variante: das Fleisch vor dem Würzen mit einer Injektionsnadel spritzen z.B. mit einer Mischung aus Apfelsaft, Salz und Gewürzen.

Präzisions-Kerntemperaturmessgerät und Bräter finden Sie auf unserer Homepage [www.heliasmoker.de/shop/zubehoer/weiteres-zubehoer](http://www.heliasmoker.de/shop/zubehoer/weiteres-zubehoer)

Guten Appetit !!

