

Pulled Pork - Den originale Gastronomand-opskrift

Opskriften har næsten mytisk status i grillkredse, og når man først har lavet og smagt pulled pork ved man hvorfor! Pulled pork er grillopskriften over alle grillopskrifter!



4.51 fra 109 stemmer

Forb. tid	Tilb. tid	Samlet tid
30 min	10 t	10 t 30 min

Ret: Hovedret Køkken: American Antal: 6 Forfatter: Gastronomand.dk

Ingredienser

Udstyr

- 1 stk. kuglegrill el. lign.
- Træ til røg
- Trækul - alternativt briketter

Kød

- 2 kg Nakkefilet (hvis du kan skaffe en ibérico sortfodsgris, så gør det)

Pulled Pork Rub

- 2 spsk. Salt
- 3 spsk. Rørsukker
- 3 spsk. Sød paprika
- 2 spsk. Barbecuekrydderi el. lign.
- 1 spsk. Cayennepeber
- 1 spsk. Tørret Chillipulver
- 1 spsk. Spidskommen

Sådan gør du

Dagen før - Rub 'n' wrap

1. Dagen før "rubbes" nakkefileten med pulled pork-rubben.
2. Herefter vikles den ind i vita-wrap og lægges på køl til dagen efter - Lav en ekstra portion rub til at drysse over kødet ved servering!

I ovnen

1. Ca. 12 timer før forventet spisetid blev de to stege lagt i ovnen ved 110 grader

På Grillen

1. Opsætning af grill til pulled pork: Vi brugte en 57 cm Weber, som kan opsættes på en af to måder for nemmest at holde grillen omkring de 110 grader (brug et ekstra digitalt stegetermometer til at holde øje med temperaturen i grillen):
2. KUL: Start med 3-4 stykker kul (kul, ikke briketter) og fyld 3-4 nye kul på med ca. 1 times mellemrum.
3. BRIKETTER: Stil briketterne i to ringe rundt langs grillens kant, tænd op på et punkt og briketterne antænder hinanden stille og roligt i løbet af dagen

Røg

1. Kød tager bedst imod røg, når det er råt, derfor kan du med fordel give stegen et skud røg vha. diverse flis-typer - mest almindelige er egetræ og hickory - om træet skal i vand inden er en religionssag...

Tid og sluttemperatur

1. Efter 10-12 timers venten er sener nedbrudt, fedt smeltet væk og kun det møreste kød er tilbage!
2. Er der stadig et par timer til du skal spise, så tag kødet ud ved 90 grader og smid et stykke stanniol omkring.
3. Er serveringen lige op over, lader du stegen blive 93 grader, før du tager den ud og puller

Træk svinet

1. Kødet trækkes herefter fra hinanden - se billederne
2. Hæld lidt æblejuice og evt. lidt kold vinegar sauce over kødet
3. Drys til sidst det trukne kød med den ekstra rub

Noter

Vi serverede Porken med hjemmelavede burgerboller, kold vinegar sauce, varm barbecue sauce, hjemmelavet Coleslaw.