



Pulled Pork "Orlando" - Schweinsnuss doppelt gebraten

Pulled Pork, ein Klassiker der BBQ-Szene wird meistens aus der Scheinsschulter oder dem Schweinshals gegrillt, oder besser, im Smoker stundenlang geschmort bis das Fleisch fast von selbst zerfällt.

Mein Pulled Pork ist ganz anders zubereitet und es ist Restenverwertung. Ein Rest vom der bereits gebratenen Schweinsnuss hab ich nochmals im Ofen bei hoher Temperatur (180°) kräftig nachgebraten. Dabei wird das Fleisch faserig und in den äusseren Schichten zwar etwas trocken (was mit reichlich Sauce kompensiert wird) , aber es gibt eine knusprige und äusserst aromatische Kruste. Nach dem Braten lässt man es auskühlen (lauwarm) und zerzupft es mit den Fingern zu kleinen Stücken. Der intensiv schmeckende Bratensatz wird mit Weisswein aufgelöst und abgeseibt und gibt die Grundlage für die Sauce, die mit Tanduri Masala (Indische Gewürzmischung aus Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen), Knoblauch und Zitronensaft gewürzt und mit Olivenöl etwas gestreckt wird.

Am besten geniesst man das lauwarme Pulled Pork mit etwas Salat in ein Sandwichbrot eingepackt.

Zutaten (3 Sandwiches)

250g	Schweinsnuss, bereits gegart
1dl	Weisswein
1Tl	Tanduri Masala
1	grosse Knoblauchzehe
3-4cm	Peperoncino
2El	Zitronensaft
2-3El	Olivenöl
3	Sandwichbrote
2	Handvoll Schnittsalat
	Zwiebelringe

Zubereitung

Schweinsnuss aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen auf 180° vorheizen.

Schweinsnuss ca. 1 1/2 Stunden im Ofen braten, bis sie eine kräftige, dunkle Kruste zeigt. Danach auskühlen lassen (lauwarm).

Bratgeschirr auf eine Herdplatte stellen, 1dl Weisswein zugeben, den Bratensatz auflösen und durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Mit Tanduri Masala würzen, Knoblauchzehe dazupressen, Peperoncino ganz fein schneiden und zugeben. Zitronensaft und Olivenöl zugeben und gut vermischen.

Fleisch mit den Fingern zu kleinen Stücken zerzupfen und zur Sauce geben, vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Sandwichbrot aufschneiden, mit dem Fleisch, dem Salat und den Zwiebelringen belegen.





Schweinsknus zum zweiten Mal gebraten



Bratensatz auflösen



