

Boston Butt - 'Pulled Pork' von der Schweineschulter

Personen: 8 | Autor: Kansas City Barbecue Society (KCBS) | Kategorie: Schwein

Zutaten

- 3,5 kg LiVar Schweineschulter – Boston Butt fresh frozen
- 1 TL Pink Crystal Salt Flakes
- Smoky Low & Slow BBQ Sauce
- weitere Zutaten: Rub Ihrer Wahl, Walnussöl, Ketjap Manis, alter Balsamico, Salzflocken

Zubereitung

- Die Schweineschulter zwei Tage im Kühlschrank auftauen und ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung holen.
- Je nach Geschmack überschüssiges Fett entfernen.
- Gewürzmischung großzügig auf dem gesamten Stück verteilen und einmassieren.
- Die Schweineschulter fest mit Klarsichtfolie umwickeln und 24 Stunden marinieren. Dabei kühl lagern.
- Smoker mit Minion Methode anfeuern: Teil der Kohle im Smoker verteilen. Weitere Kohle im Kamin vorglühen – Ringförmig vorheizen.
- Smoker schließen, Luftschlitze geöffnet. Smoker auf 100 – 110 Grad einheizen.
- Fleisch temperieren lassen. Hat der Smoker die gewünschte Temperatur erreicht, Wasser zugeben und Rost mit Fleisch einsetzen.
- Durch die Luftschlitze ein Messgerät zur Bestimmung der Kerntemperatur anbringen.
- Je nach Geschmack gewässerte Woodchunks (kleine Holzscheite) in den Garraum legen.
- Ca. 16 Stunden smoken, ab und zu Kohle nachlegen. Das Fleisch ist servierfertig bei einer Kerntemperatur zwischen 85- 92 Grad.
- Ein Viertel der fertigen Schweineschulter abschneiden und in ein geeignetes Gefäß (z.B. Bräter) geben.
- Das Fleisch mit zwei Pulled Pork Zangen grob auseinander ziehen. Alternativ und traditionell: Boston Butt mit den Händen zerpfücken.
- Mit einigen Tropfen Walnussöl, Ketjap Manis, altem Balsamico und Salzflocken würzen und vermengen oder klassisch eine BBQ Sauce nehmen.