

Zutaten

- 800 g gut durchwachsener Wildschwein-Nacken
- Kochateliers Gewürzsalz „Jägerslust“
- Smoker
- 1 Liter Wasser
- ½ Liter Apfelsaft
- ¼ Liter Glühwein
- Feuerfeste Schale
- 3 EL Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Pulled Wild Pork

Entdecke unser Rezept für zartes Pulled Wild Pork! Lass dich von den Aromen verführen und koche mit uns in den Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Fleisch würzen. Smoker befeuern, Schale mit Wasser, Apfelsaft und Glühwein befüllen. Die Feuchtigkeit im Smoker ist wichtig, um das Gargut nicht zu stark auszutrocknen.
2. Das Fleisch bei 110 °C ca. 4 Stunden garen.
3. Zwischendurch Kohle nachlegen. Das Fleisch ist gar, sobald es sich leicht zerdrücken lässt, die Kerntemperatur liegt dabei knapp unter 100 °C.
4. Alternativ kann der Wildschweinnacken auch im Ofen bei Umluft 110 °C ca. 4 Stunden gegart werden. Hier als Tipp, dann mit Kochateliers Rauchsalz „Smoky Dokey“ würzen.
5. Nachdem das Fleisch etwas abgekühlt ist, können die einzelnen Fasern des Fleisches abgezogen werden.
6. Den Schmorfond in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Fleisch vermischen.