SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Pulled Wildschwein | Classic Roast Rub | Barbecue Sauce

Zubereitungszeit: 24 h

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 25 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten

2 kg Wildschweinkeule mit Knochen

20 g Classic Roast Rub (g pro kg Fleisch)

Sweet & Spicy Barbecue Sauce

Vorbereitung

1. Am Vortag die Keule mit kaltem Wasser abwaschen, trocknen und evtl. äußeres Fett und Silberhaut entfernen. Das Fleisch nun rundum mit reichlich Classic Roast Rub dick einreiben und fest in Klarsichtfolie einwickeln oder in einem Beutel vakuumieren. Für 12 Stunden marinieren.

2. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze, oder den Grill mit indirekter Hitze auf die gleiche Temperatur vorheizen. Das Fleisch auspacken, auf einen Grillrost legen und ein Backblech oder eine Auffangschale darunter schieben. Das Thermometer in den Kern stecken und auf eine

Kerntemperatur von 75 °C einstellen. Nun für etwa 4-6 Stunden bis zum Erreichen der Kerntemperatur garen.

3. Wer möchte kann natürlich im Grill noch zusätzlich mit ein paar Wood-Chips räuchern. Allerdings geben auch der Rub und später die Sauce dem Fleisch seine würzig-rauchige Note.

4. Ist die Kerntemperatur erreicht, das Fleisch nun in Butcher-Paper einschlagen und mit 3 Lagen Alufolie fest umwickeln. Das Kerntemperatur-Thermometer wieder einstecken, die Temperatur auf 95 °C einstellen und für weitere ca. 6 Stunden bei 120 °C weitergaren. Ist diese Temperatur erreicht, die Wildschweinkeule aus dem Ofen / Grill nehmen und in der Folie für 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung

1. Den Backofen oder Grill auf 180 °C aufheizen.

2. Die Keule in eine Schmorpfanne oder Auflaufform legen, Folie und Butcher-Paper entfernen, den Schmorsaft dabei in der Form auffangen. Ist die Keule perfekt gegart, sollte sich der Knochen ganz leicht aus dem Fleisch ziehen lassen!

3. Jetzt das Fleisch großzügig mit Sweet & Spicy Barbecue Sauce einstreichen und für etwa 30 Minuten bei 180 °C glasieren.

4. Zum Schluss das Fleisch aus dem Ofen / Grill nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und mit 2 Gabeln oder den Fingern (Einweghandschuhe benutzen) „zerzupfen“.

Dabei gut mit der Sauce mischen.

5. Auf einem Burger mit Cole Slaw, im Burrito, Salat oder einem Grilled Cheese Sandwich genießen.