

Pulled Pork

Zutaten:

2,5 Kg Schweinenacken ohne Knochen

1 kleinen Eimer Cherrytomaten

1 Packung Baconstreifen

rauchige BBQ Sauce

Salz, Pfeffer, Paprikapulver oder Chilipulver, Rauchgewürz oder Fertigmischung

Zubereitung:

Bacon im Topf auslegen (damit nichts anbrennt).

Einen Nacken ohne Knochen würzen

(Paprika, Salz, Rauchgewürz, Pfeffer oder Chili oder Fertigmischung)

und auf den Bacon legen. Dann kleine Tomaten oben drauf (so einen kleinen Eimer).

Ordentlich BBQ Sauce oben drauf. Das muss schwimmen.

Und dann mit Deckel so gut 2,5 Stunden in den Ofen bei 175°C Umluft.

Danach das Fleisch aus der Tunke heben und klein fleddern. Dann die tunke dazu.

Verrühren. Fertig.

Am besten eine rauchige BBQ Sauce.



