



Pulled Pork

- ca. 2 kg Schweinenacken ohne Knochen
- ca. 3 El. Pulled Pork Gewürz
- 2 Bratbeutel

Den Schweinenacken abtrocknen und mit dem Gewürz ordentlich einreiben

In einer Schüssel **48h** im Kühlschrank stehenlassen – **1h** vor dem Zubereiten herausholen

Den marinierten Nacken in einen Bratbeutel geben, und diesen dann in einen zweiten Bratbeutel stecken und verschließen

Alles bei 150°C auf einem Blech in der unteren Ebene des Backofens für **6-8h** garen

Abkühlen lassen, aus dem Bratbeutel nehmen und mit zwei großen Gabeln zerrupfen

fertig

Das Pulled Pork schmeckt pur oder auf einem Brötchen, mit Barbeque Sauce und Krautsalat.