Pulled Pork im Fladenbrot mit Bloody Mary

60—80 Min

Zutaten 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Pulled Pork

2.5 kg	Schweineschulter
100 ml	Apfelsaft
100 ml	BBQ-Sauce
4 Stk.	Fladenbrot
10 EL	Grill Smoked

Für die Bloody Mary

2 l	Tomatensaft
2 EL	Tabasco
32 cl	Tequila
4 Stk.	Stangensellerie
2 TL	Grill Smoked
	Eiswürfel nach Belieben

Zubereitung

1. Die Schweineschulter mit Kotányi Grill Smoked einreiben und mindestens eine Stunde oder über Nacht in Alufolie im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Zubereitung im Smoker: Den Grill auf 120-130° C vorheizen und das Pulled Pork bei indirekter Hitze für 12-16 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von 92-95°C erreicht ist. Mit einem Grillthermometer die Kerntemperatur des Fleisches überwachen. In regelmäßigen Abständen mit Apfelsaft bepinseln. Das fertige Fleisch in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei 60° C) für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Dann das Pulled Pork mit zwei Gabeln zupfen und mit der BBQ-Sauce vermengen.
4. Für die Bloody Mary Tomatensaft, Tabasco, Tequila und Kotányi Grill Smoked in einem Cocktailmixer mixen. Danach das Fladenbrot in gleiche Teile schneiden und mit dem Pulled Pork füllen.
5. Smoked Bloody Mary mit je einer Stange Sellerie und nach Belieben mit Eiswürfeln in Gläser füllen und gemeinsam mit dem Pulled Pork servieren. Alternative Zubereitung im Backofen: Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch in einen Bräter geben und bei offenem Deckel für 20 Minuten leicht bräunen. 100 ml Apfelsaft hinzufügen und den Deckel schließen. Temperatur auf 120° C reduzieren und für ca. vier Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren. Das fertige Fleisch aus dem Ofen nehmen und im Bräter für ca. 30 Minuten ruhen lassen.