

Pulled Pork mit Haxen vom EICHELSCHEIN

Pulled Pork wird üblicherweise aus dem Nacken bzw. Kamm gemacht – aus unserer Sicht ein Teil, das dafür fast zu schade ist. Wir nehmen deshalb Haxen, weil diese sich optimal dafür eignen.

Tipp: Der Arbeits- und Energieaufwand für 4 Haxen ist nahezu gleich und sie passen genau in einen handelsüblichen Ofen. Das fertige Fleisch lässt sich einfach ohne Qualitätsverluste einfrieren – so hat man schnell ein fertiges Gericht zusammen mit dem Fond, der sich beim Braten bildet!

Zutaten (für 4 Personen)

2 Haxen vom EICHELSCHEIN
3 EL Gewürzmischung (Rub): Rezept s. unten
Evtl. 1 Flasche helles oder dunkles Bier

Rub/Gewürzmischung

Diese Gewürzmischung ist nicht nur für das Pulled Pork geeignet, sondern ist auch gut als Grillgewürzmischung zu verwenden. Deshalb kann man ruhig etwas auf Vorrat mischen. Wir geben deshalb die Mengen in „1 Teil“ (= z.B. 1 EL) an:

1 Teil Meersalz
1 Teil schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen) oder aus dem Mörser
1 Teil Knoblauchgranulat
0,5 Teile Paprika (süß)
0,5 Teile Chilipulver
0,5 Teile geräuchertes Paprikapulver
0,5 Teile brauner Zucker/Mascobadozucker (Rohrzucker)

Alles zusammenmischen – fertig!

Zubehör:

Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie
Fleischthermometer

Zubereitung

- Hinterhaxen abwaschen, trockenreiben, mit ca. 1,5 EL Rub (vor allem auf den Schnittflächen) einreiben. Dann in einen Gefrierbeutel mit ca. 4-6 l Volumen geben und möglichst enganliegend verschließen oder mit Frischhaltefolie einwickeln.
- Das Fleisch mind. 24 h kühl marinieren.
- Den Ofen auf 115 °C vorheizen.
- Ein Backblech (Fettpfanne) mit ca. 0,5 l Bier alternativ Wasser befüllen.
- Die Schweinshaxen auf einem Rost darüber in den Ofen stellen.
- Während der Bratzeit alle Stunde den Stand des Wassers/Bier kontrollieren. Fehlende Flüssigkeit mit Wasser nachfüllen. Alle 2 Stunden die Haxen wenden. Haben Sie einen Ofen mit Dampffunktion diese unbedingt auf mittlerer Stufe einschalten.
- Nach ca. 7 bis 8 h hat Fleisch eine Kerntemperatur von 90 °C erreicht. Nun die Haxen in Alufolie einschlagen und ca. 30 min bis 1 h im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
- Nach der Ruhezeit die Schwarte von den Haxen lösen, die Knochen aus dem Fleisch ziehen. Mit zwei Gabeln das Fleisch in seine Fasern zupfen. Etwas von dem Bratenfond aus der Fettpfanne über das Fleisch träufeln.
- Das Fleisch in Buns/Semmeln mit Krautsalat und Barbecue-Sauce anrichten und sofort servieren.
- Hinweis: Den restlichen Bratenfond unbedingt aufheben. Ihn dazu entfetten und heiß in ein sauberes Schraubdeckel-Glas füllen oder einfrieren. Es ist die ideale Sauce zu kurzgebratenem Fleisch oder zur Verarbeitung in anderen Saucen, in denen ein Fond gebraucht wird.

Guten Appetit!!