



pampered | chef

Smoky Pork

Zutaten:

2 kg Schweinenacken
300 ml Apfelsaft
5 TL Smoky Rub von Edelschmaus

Zubereitung:

Apfelsaft und 5 gehäufte Teelöffel der Gewürzmischung "Smoky Rub" in der Nixe verrühren.

Fleisch in den Ofenmeister legen und mit der Flüssigkeit übergießen. Fleisch nach 4 Stunden wenden und 12 Stunden im

Kühlschrank marinieren. Ich lasse auch dann die ganze Flüssigkeit im Ofenmeister.

Am nächsten Tag Ofenmeister auf die unterste Schiene in den Ofen stellen und bei 100 Grad 8 Stunden braten.

Mit zwei Gabeln kann das Fleisch nun wunderbar zerrupft werden. Durch die Marinade, den Fleischsaft und das aktive Backen wird das Fleisch wahnsinnig zart.

Smoky Pork schmeckt wunderbar mit Burger Buns, Salat, Tomaten und Zwiebelringen. Wer mag kann auch Ketchup oder Majo verwenden für den Burger, man braucht dieses aber gar nicht.