

# Pulled Pork Fireland-Style im Watersmoker

( 4-5 Personen)

## Zutaten:

Schweineschopf

**Fireland Rub Classic** (ideal für Schwein und Huhn)

Senf

Watersmoker, 107-115°C

Dauer: 12-17 Stunden (manchmal auch länger)

Soll-Kerntemperatur: 90 °C



## Zubereitung:

Das Fleisch mit Senf einschmieren und flächig mit dem **Rub Classic** bedecken und einmassieren. Fest in Klarsichtfolie oder Gefrierbeutel wickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Wasserwanne mit kochendem Wasser füllen, heiße Briketts auf Kohlerost platzieren und 30 Minuten temperieren lassen. Danach auf die gewünschte Temperatur regeln. Der Watersmoker hat den Vorteil, dass zwingendes Moppen (Einstreichen/Besprühen) nicht notwendig ist. Während dem Smoken alle Stunden den Wasserstand kontrollieren und bei Bedarf heißes Wasser nachfüllen. Selbiges gilt für die Kohlebriketts.

Ist die Temperatur erreicht, das Pulled Pork auf dem Rost über dem Wasserbad platzieren, Thermometer einstecken und Smoker rasch schließen um unnötigen Temperaturverlust zu vermeiden. Nun in den ersten 3 Stunden in Abständen von 30-45 Minuten Woodchunks zum Räuchern auf den Briketts platzieren.

Keine Angst, bei den Temperaturen verbrennt nichts.

Auf Grund des enthaltenen Kollagens kommt es während des Garprozesses zu 1-2 Plateauphasen. Hier gerinnt das Kollagen und das Fleisch wird zart – zum Schluss soll es sich leicht zupfen bzw. mit Gabeln reißen lassen. Während der Plateauphase(n) kann es zu einem Temperaturabfall von 1-2 °C kommen. **WICHTIG:** hier nicht in Panik geraten und evtl. Kohle nachfüllen, sondern einfach abwarten!

Kerntemperatur erreicht? Perfekt! Pulled Pork herausnehmen (Farbe ist dunkelrot/dunkelbraun) und 30 min in Alufolie ziehen lassen. Danach geht's ans Zupfen. Das gezupfte Fleisch anschließend mit etwas BBQ-Sauce vermischen und mit Coleslaw auf einem Teller oder in einem Burger-Bun servieren und genießen.