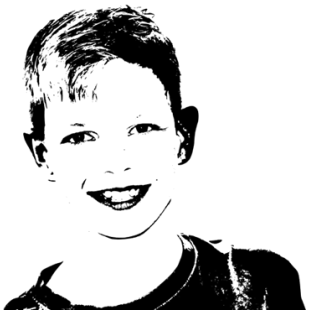

Video - Rezepte für jeden Anlass!

mychannel2016HD.de

Pulled Pork aus dem Bratschlauch

1-1,5 kg Schweinebraten
1 EL Paprikapulver
Salz und Pfeffer
250 ml Barbecue Sauce nach Wahl

Pulled Pork aus dem Bratschlauch Video bei YouTube

mychannel2016HD Website

Das Fleisch Paprikapulver, Salz und Pfeffer und der Barbecue Sauce einreiben. Das Fleisch und den Rest der Sauce in einen Bratschlauch geben und den Bratschlauch verschließen, Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den gefüllten Bratschlauch in ein Backblech legen und das Fleisch bei **90 °C 8 - 10 Stunden** im Ofen (Umluft) garen lassen. Das Fleisch aus dem Bratschlauch nehmen und in einer Schüssel legen. Das Fleisch mit 2 großen Gabeln fein zerrupfen. Wer mag kann das Fleisch mit der restlichen Sauce aus dem Bratschlauch vermengen.