rezept idee

im Mai

die ROSTOCKER

KLASSE WURST

Unsere Grillempfehlung

Pulled Pork

Pulled Pork hat seinen Ursprung in der indianischen Küche, in der das gut gewürzte Schweinefleisch langsam im heißen Rauch gegart wird.
Da das Pulled Pork als Spezialität galt, wurde es nur zu speziellen Anlässen gegessen.

Heute darf es bei keinem Barbecue fehlen und wird traditionell auf einem Hamburgerbrötchen zusammen mit Barbecuesauce und Coleslaw (Krautsalat) oder mit Reis und frischem Salat auf einem Teller serviert. Pulled Pork ist ein typischer Vertreter des sogenannten Low-&-Slow-Garens, also ein bei niedriger Temperatur langsam gegartes Fleisch. Klassischerweise wird es in einem Barbecue-Smoker zubereitet. Der leichte Rauch sorgt für den typischen Barbecuegeschmack.

Unsere Grillempfehlung:

Sie erhalten Pulled Pork in unserem Werksverkauf bereits mariniert und vorgegart, so dass Sie es nur noch ca. 90 Minuten fertig garen müssen (indirekte Hitze auf dem Grill oder ca. 150°C Kammertemperatur im Smoker oder Backofen. Die Kerntemperatur sollte ca. 70 –75°C nicht überschreiten).
Nutzen Sie die enthaltene Marinade während des Garens zum Nachfeuchten, damit das Fleisch schön zart bleibt.

die Rostocker
Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
Erlensumpfstraße 1
18147 Rostock
Tel: +49(0)381/65 84-3
Fax: +49(0)381/65 84-431
info@die-rostocker.com
www.die-rostocker.com