



Rubrik: Vom Smoker

„Schnelles“ Pulled Pork mit der „Texas Krücke“

Was in der Überschrift wie ein Absurdum klingt, ist es eigentlich auch. Auf die Frage: "Wie lange braucht ein gutes Pulled Pork?", gibt es nur eine Antwort: "Bis es fertig ist!". Tatsächlich beeinflussen sehr viele Faktoren die Garzeit. Ich habe lange überlegt, war neugierig und aber auch gleichzeitig unschlüssig. Denn neben Brisket, ist Pulled Pork eine der echten Königsdisziplinen des BBQ. Da ich ausschließlich mit Holzkohle grille, scheint es eine echte Herausforderung, Garzeiten von 18 - 20 Stunden zu realisieren. Aber es gibt einen Trick. Ja, zugegeben es wird ein wenig gemogelt, aber das Endprodukt scheut keinen Vergleich. Kurz zur Erklärung. Die Idee hinter Pulled Pork ist low and slow, also lange Garzeit, bei niedrigen Temperaturen. Die Krux ist die Plateauphase, die sich bei ca. 70°C Kerntemperatur einstellt. Es entsteht ein Gleichgewicht aus Wärmezufuhr und Wärmeverlust durch Verdunstung. Infolge dessen steigt die Kerntemperatur über einen relativ langen Zeitpunkt nicht mehr an. An dieser Stelle wird das Fleisch einfach eingepackt. Somit wird der Wärmeverlust reduziert und die Garzeit verkürzt. Diese Methode nennt man Texas Crutch, also Texas Krücke. Dies ist eine gängige Methode, bei BBQ - Meisterschaften die Garzeit zu verkürzen.

Die Kerntemperatur des fertigen Pulled Pork sollte nicht unter 90°C, besser bei ca. 95°C liegen.

Also fangen wir an....

Natürlich wichtig für ein saftiges, schmackhaftes Pulled Pork ist das Fleisch. Durchwachsenes Schweinefleisch sollte es sein, also Schweinenacken (auch Schweinekamm genannt). Das Stück sollte auch nicht zu klein sein, um nicht trocken zu werden. Ich habe hier ein Stück Schweinekamm mit einem Gewicht von ca. 2000g verwendet. Das ist schon ein ganz schöner Brocken, der jedem Griller etwas Respekt abverlangt.



Zuerst müssen wir dem Fleisch die passende Würze verpassen. Dabei sind der Kreativität wenige Grenzen gesetzt. Manche benutzen flüssige Marinaden, manche impfen das Fleisch. Ich favorisiere bei Pulled Pork die Würzung mit einem Rub. Mein Standard BBQ Rub besteht aus Thymian, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer, Senfmehl und braunem Zucker. In meiner Gewürzecke findet ihr die genaue Zusammensetzung.



Da ich in meinen Würzmischungen stets ohne Salz herstelle, muss das Fleisch zuerst ringsum gut gesalzen werden. Das Salz entzieht dem Fleisch sofort etwas Flüssigkeit und die Oberfläche wird feucht. Das Fleisch wird nun rundum gerubbt, also mit der Würzmischung eingerieben. Dabei solltet ihr nicht sparen und das Fleisch wirklich von allen Seiten ordentlich würzen und die Würzmischung ein wenig einmassieren.



Jetzt braucht das gewürzte Fleisch etwas Ruhe. Ich wickle es straff in Frischhaltefolie und lasse es im Kühlschrank mindestens 12, besser 24 Stunden ruhen. So können sich die Gewürze und Aromen im Fleisch verteilen. Nach der Ruhezeit nehmt ihr das Fleisch aus dem Kühlschrank und lasst es bei Zimmertemperatur gut eine Stunde temperieren. In der Zwischenzeit heizt ihr den Grill an und bringt ihn auf eine stabile Temperatur von ca. 120°C.



Jetzt kommt die Schwierigkeit. Ihr braucht für mindestens vier Stunden eine stabile Temperatur. Es bietet sich an mit einem Minionring, mittels Grillbriketts zu arbeiten. Alternativ könnt ihr beim Absinken der Temperatur mit einem Anzündkamin neue Glut erzeugen. Ihr dürft keinesfalls einfach Kohle nachlegen. Diese gast aus und der beißende Qualm setzt sich auf eurem Grillgut ab, keine leckere Sache. Das Fleisch liegt über dem gesamten Zeitraum im indirekten Bereich und ihr müsst ständig mittels Räucherchips für angenehmen Rauch sorgen. Das Fleisch wird also mindestens für 4 Stunden heiß geräuchert.



Nach den 4 Stunden smoken sollte das Grillgut nahe der Plateauphase sein. Um diese schneller zu überwinden wird nun das Fleisch fest mit Alufolie umwickelt. Diese sorgt einerseits für eine gute Wärmeleitung von außen nach innen, verhindert aber das Absinken der Kerntemperatur durch Verdunstung. Wer keine Alufolie verwenden möchte kann Butcher Paper nehmen. Jetzt könnt ihr die Temperatur des Grills etwas erhöhen, ich würde aber nicht über 150°C gehen. Also neue Glut auf den Grill und der Kerntemperatur entgegen. Aber bitte nicht die Lust verlieren, es wird noch einige Stunden dauern, bis ihr die mindestens 90°C Kerntemperatur erreicht habt.



Natürlich bin ich in Jubel ausgebrochen, als das Grillthermometer die 90°C angezeigt hat. Aber lasst das Fleisch ruhig noch etwas garen. Es macht überhaupt nichts, wenn die Kerntemperatur noch etwas ansteigt, ganz im Gegenteil. Gebt dem Fett und den Sehnen ruhig noch etwas Zeit zum zersetzen. Umso saftiger, zarter und intensiver im Geschmack wird das Ergebnis. Wenn ihr dann das "Paket" auspackt, lasst es noch einen Moment ruhen und temperieren. Rupft ihr das Fleisch zu zeitig, würde schlagartig ein Großteil der Flüssigkeit verdampfen und das Fleisch wird trocken. Natürlich ist mit dieser Methode die Kruste nicht so intensiv, wie bei einem "richtig" gesmokten Pulled Pork, aber das Ergebnis kann sich sehen lassen und schmeckt. Außerdem müsst ihr nicht vor dem Grill campen. Aber zurück zum Fleisch. Idealerweise habt ihr Pulled Pork Klauen oder -Gabeln und könnt am Tisch

beim rupfen des Fleisches richtig Eindruck schinden. Während die Einen nun das Fleisch mit BBQ-Sauce vermischen, kippe ich ein Glas Rinderfond dazu und vermische es kräftig mit dem Fleisch. Das Ergebnis ist wunderbar aromatisch und richtig saftig. Keine Angst wenn zuviel übrig bleibt, dass ist ja gut so. Friert eine ordentliche Portion ein. So habt ihr noch einmal etwas von diesem köstlichen Produkt und Dank des Rinderfonds lässt es sich problemlos aufwärmen.



Ich muss jetzt an den Gefrierschrank, mir läuft das Wasser im Mund zusammen!