

„Pulled Pork“

Butt Glitter Rub Rezept

Zutaten

- 6 Esslöffel Paprika
- 3 Esslöffel Salz
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Cumin (*Kreuzkümmel, gemahlen*)
- 2 Esslöffel granulierter Knoblauch
- 2 Esslöffel granuliert Zwiebel
- 1 Esslöffel Oregano
- 1 Esslöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Chili-Pulver
- 1 Esslöffel Selleriesalz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und sehr gut vermengen.

Mit einer Mischung aus Dijonsenf und süßem Senf eingestrichen und dann das Rub drauf.

In Folie einwickeln und für ca. 24 Stunden in den Kühlschrank.

Ca. 1 Stunde bevor das Fleisch auf den Smoker soll aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Ich habe auch mal Versuche durchgeführt, und das Fleisch ab einer Temperatur von ca. 75° gemoppt. Jeweils einmal stündlich. Muss aber nicht. Jedesmal wenn man den Deckel öffnet, verlängert sich die Zeit um ca. 15-30 Minuten.

Für die Mop-Sauce

- 300ml Apfelwein oder 100ml Apfelessig und 200ml Wasser
- 100ml Whiskey
- 50ml Ahornsirup, Zuckerrübensirup oder Honig

Normalerweise sollte das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 90-95 Grad im Smoker bleiben. Jedoch geht es auch bei 88 Grad. Ist dann halt saftiger.

Wenn das Fleisch fertig ist, alles aus dem Smoker und gut in Jhova (Alufolie) eingepackt. In eine Kühlbox mit 2 Flaschen heißem Wasser und ruhen lassen. Dort kann er locker bis zu 3 Stunden verbleiben. Aber wer will das? So 30 – 60 Minuten ist OK.