

## Pulled pork „black pepper“

### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Schweinsschulter
- 80g black pepper Marinade (im Laden erhältlich)
- 80g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Fleischbrühe
- 1 KL schwarze Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen
- 1 EL Butter



### Vorbereitung: (am Vortag!)

Schweinsschulter trocken tupfen und mit der Marinade in einen verschliessbaren Plastikbeutel legen. Plastikbeutel verschliessen und gut durchschütteln bis sich die Marinade schön verteilt hat. (falls ein Vakuumgerät vorhanden ist, vakuumieren Sie die Schweinsschulter mit der Marinade). Nun die Schweinsschulter ca. 12 Stunden im Kühlschrank lassen, damit die Marinade schön einzieht.

### Zubereitung:

Ofen auf 110° Celsius Umluft einschalten. 2 dl Fleischbrühe in eine feuerfeste Schale geben und in den Ofen stellen. Die Schweinsschulter auf einen Gitterrost legen und über der Schale mit der Fleischbrühe einsetzen. Nun die Schweinsschulter ca. 8-9 Stunden garen lassen. Zwischendurch die Schulter wenden und sicherstellen, dass immer etwas Flüssigkeit in der Schale ist. Nach der Garzeit weist das "Pulled pork" eine Kerntemperatur von 90-95° Celsius auf. Das "Pulled pork" nun in Alufolie einwickeln und im ausgeschalteten Ofen für ca. 30 Minuten warm stellen. In der Zwischenzeit kann die Sauce und die Beilagen zubereitet werden. Als Beilage eignet sich ein frischer Coleslaw Salat, Bratkartoffeln, grillierter Mais oder als Burger serviert im Bun Brötchen mit Beilagen nach Belieben.

### Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Speck in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mit dünsten. Tomatenpüree begeben und bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren leicht anrösten. Mit dem Rotwein und dem Balsamico ablöschen und kräftig durch kochen. Der aufgefangene Fleischsaft und die restliche Fleischbrühe zur Sauce geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Am Schluss die kalte Butter unterrühren und nach Belieben den schwarzen Pfeffer begeben.

### Anrichten:

Das Fleisch aus der Alufolie nehmen, mit einer Gabel auseinander zupfen und auf einen Teller anrichten. Mit etwas Sauce nappieren und sofort anfangen zu schlemmen (schliesslich haben wir lange genug gewartet) ©

Ä Guete!