

SWISS PULLED PORK



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 6 Stunden passiv

Menukosten ca.

Chf. 3.50

Nährwert pro Rezept

920 Kcal, 80 g Fett, 0 g KH

Zutaten

250 g Schweinehals

20 g Wasser

2 g Öl

6 g RedLine Poulet

1

Fleisch in einem Beutel Marinieren

24 Stunden ziehen lassen

6 Stunden bei 130°C auf dem Grill garen lassen
und dann zupfen.

Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen