

# SÜDAFRIKA BBQ PULLED PORK

REDLINE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

2 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 15 Stunden passiv

Menukosten ca.

Chf. 3.60

Nährwert pro Rezept

797 Kcal, 69 g Fett, 0 g KH

## Zutaten

150 g Schweineschulter

2 g RedLine BBQ Südafrika

12 g Wasser

1 g Sonnenblumenöl

1

Fleisch in einem Beutel Marinieren

ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen

Bei 100° im Kugelgrill 15 Stunden garen

Gepulltes / gezupftes Fleisch mit einer

BBQ-Sauce servieren.

## Info

Pulled Pork ist für viele die Königsdisziplin des BBQ. Seine Zubereitung wird rituell zelebriert und der Geschmack bekehrt selbst die größten Kritiker.

## Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen