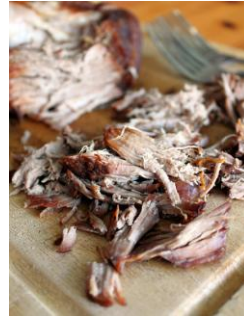


Pulled Pork

- Den Amerikanske nakkesteg



Pulled Pork er en ægte amerikansk klassiker! Marineret nakkesteg, langtidsstegt ved svag varme i ovn eller på grill! Det bliver så mørt at man kan trække kødet fra hinanden, med 2 gaffler! Dagen før stegning "rubbes" nakkefileten med en speciel krydderiblanding, herefter indrulles i husholdningsfilm og lægges på køl til næste dag. Herefter grilles efter "Low and Slow" princippet, hvilket betyder, at kødet skal ligge på grillen i lang tid ved en lav temperatur. Tilbehøret varierer fra region til region i Amerika. Serveres gerne som sandwich / burger med fx coleslaw el. BBQ sauce.

Tilberedning

1. Kødsnedkeren har marineret nakkefileten, så den er nu klar til brug
2. 10-12 timer i kuglegrill. Når kødet har en temperatur på 93 grader, og alle sener og fedt er smeltet væk, er det møreste kød tilbage! 110 grader i kuglegrillen fastholdes ved at fylde 3-4 stykker kul på med ca. 1 times mellemrum (brug evt. et ekstra digitalt stegetermometer til at holde øje med temperaturen i grillen). Eller 10 timer v. 100 gr. i ovn.
3. Kødet trækkes herefter fra hinanden, og anrettes i burgere eller sandwiches

