GRILLONLINE.CH

• LOKALES GRILL- & BBQ-ERLEBNIS •

REZEPT 15 | GRILL & BBQ

PULLED PORK MIT COLA-CHIPOTLE SAUCE

vom Grill

Zart, saftig und voller Geschmack! Dieses Pulled Pork wird low & slow gegart und mit einer süss-würzigen Cola-Chipotle Sauce verfeinert – perfekt für Burger, Wraps oder einfach pur.

FÜR
6–8 Personen

VORBEREITUNG
20 Min.

MARINIEREN
12 Std. (oder über Nacht)

GRILLZEIT
8–10 Std.
(indirekt)

GRILL
Holzkohle oder Pellet

METHODE
indirekt

ZUTATEN:

FLEISCH

- 1,5–2 kg Schweineschulter (ohne Knochen)
- 1 EL Senf
- 1 EL Apfelessig

DRY RUB

- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Paprikapulver (edelsüss)
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

COLA-CHIPOTLE SAUCE

- 200 ml Cola
- 100 ml BBQ Sauce
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Apfelessig
- 1–2 Chipotle in Adobo (fein gehackt)
- ½ TL Salz

ZUM SERVIEREN

- Burger Buns
- Cole Slaw
- Gewürzgurken

ZUBEREITUNG:

1. **FLEISCH VORBEREITEN**
   Schweineschulter trocken tupfen. Mit Senf und Apfelessig einreiben.
2. **DRY RUB ANRÜHREN**
   Alle Zutaten des Dry Rubs mischen und das Fleisch rundum kräftig einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Std., besser über Nacht, ziehen lassen.
3. **GRILL VORBEREITEN**
   Grill für indirekte Hitze auf 110–120 °C vorbereiten. Für Rauchgeschmack Wood Chunks (z.B. Hickory oder Apfelholz) verwenden.
4. **ANRÄUCHERN**
   Fleisch auf den Grill legen und ca. 3 Std. räuchern, bis sich eine schöne Kruste (Bark) gebildet hat.
5. **SAUCE ZUBEREITEN**
   Für die Cola-Chipotle Sauce Cola, BBQ Sauce, Zucker, Apfelessig, Chipotle und Salz in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Dann bei niedriger Hitze 10 Min. köcheln lassen.
6. **MOPPEN**
   Fleisch alle 1–1,5 Std. mit der Cola-Chipotle Sauce einpinseln.
7. **WEITER GAREN**
   Weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von 92–95 °C erreicht ist und das Fleisch butterzart ist (insgesamt 8–10 Std.).
8. **PULLEN**
   Fleisch vom Grill nehmen und 30 Min. ruhen lassen. Dann mit zwei Gabeln auseinanderziehen und mit etwas Sauce vermengen.
9. **SERVIEREN**
   Auf Burger Buns mit Cole Slaw und Gewürzgurken servieren. Guten Appetit!

TIPPS & TRICKS

- Low & Slow ist das Geheimnis: Geduld bringt Saft und Geschmack.
- Die Kerntemperatur ist wichtiger als die Zeit – jedes Stück Fleisch ist anders.
- Lässt sich hervorragend vorbereiten – am nächsten Tag schmeckt es noch besser.
- Sauce nach Geschmack anpassen: mehr Chipotle für mehr Schärfe, mehr Zucker für mehr Süsse.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Bratenthermometer
- Silikonpinsel
- Alufolie oder Butcher Paper
- Gusseiserner Topf für die Sauce

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH