

Pulled Pork

Pulled Pork Burger

Menge:	1 Portion / ca. 150 g Fleisch pro Burger
Kapazität im HELIA24:	ca. 7 kg für ca. 45 Portionen
Kapazität im HELIA48:	ca. 14 kg für ca. 90 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 18 kg für ca. 115 Portionen

Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten, 24 Stunden im Kühlschrank
Gesamtzeit:	ca. 8-10 Stunden je nach Dicke

Zutaten:	Schweineschulter od. Schweinenacken mit oder ohne Knochen Trockengewürz / Rub nach Wahl Räuchermehl Buche, Kirsche oder Apfel
----------	---



Je nach Größe das Fleischstück teilen, mit dem Trockengewürz gut einreiben, in Frischehaltefolie wickeln und bis zu 24 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen.

Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen, in den Bräter legen und mit ca. 8 EL Räuchermehl auf dem Räucherpfännchen, in den 100 °C vorgeheizten HELIA SMOKER einschieben und den Räuchervorgang (Zeitschaltuhr auf 15 Minuten) einleiten. Für stärkeren Rauchgeschmack, den Räuchervorgang zum Ende hin nochmals einleiten.

Nach ca. 8 – 10 Stunden und einer Kerntemperatur von 90 – 95 Grad ist das Fleisch fertig zum Pullen (auseinanderzupfen). Anrichten nach Belieben z.B. mit Coleslaw/Krautsalat und Würzsoße auf Burger-Brötchen.

Unser Tipp: den entstandenen Fleischsaft etwas an dicken und als Sauce verwenden, ersetzt jede BBQ Sauce und schmeckt besser.

Weitere Variante: das Fleisch vor dem Würzen mit einer Injektionsnadel spritzen z.B. mit einer Mischung aus Apfelsaft, Salz und Gewürzen.

Guten Appetit !!

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de

