

# Christmas-Pulled-Pork im SlowCooker

Zutaten für 6-8 Personen:

## Pork

- ca. 2 kg Schweineschulter
- Gewürzmischung (Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Kräuter der Provence, Kümmel, Salz, Zucker, in gleichen Teilen)
- ca. 1500 ml BBQ-Sauce (selbstgemachte BBQ-Sauce)

## BBQ-Sauce

- 3 große Zwiebel gewürfelt
- mind. 2 Knoblauchzehen
- Rapsöl
- Lebkuchengewürz
- Gewürzmischung (Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Salz, Chiliflocken, Zucker, Salz)
- 0,5l Malzbier
- 800 ml Curryketchup
- Apfelessig

## Zubereitung:

1. Die Schweineschulter mit der Gewürzmischung einreiben. ca. 2 Stunden kaltstellen.
2. BBQ-Sauce:
  - a. Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig anbraten.
  - b. Lebkuchengewürz und Gewürzmischung zugeben.
  - c. mit Apfelessig ablöschen
  - d. mit Malzbier auffüllen und einkochen lassen
  - e. mit Curryketchup auffüllen und wieder einreduzieren lassen (Konsistenz sollte wie flüssiger Honig sein)
3. Das Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten und dann in den SlowCooker geben.
4. Das kurz angebratene Fleisch mit der BBQ-Sauce bedecken. (Nötigenfalls mit Wasser auffüllen).
5. Alles zusammen 10-11 Stunden auf „Slow cook“ [Langzeit-Kochen] kochen.
6. Das Fleisch entnehmen und die Sauce im Topf noch einmal aufkochen.
7. Während die Sauce weiter reduziert, das Fleisch mit zwei Gabeln zerpfücken.
8. Die gewünschte Menge Pulled Pork mit der fertigen Sauce verfeinern.

Dazu passt zu Weihnachten Kartoffelmuffin und Preiselbeerrotkraut.

ODER sonst

auf Toast, in Hamburger-, Baguette- oder in Rosinenbrötchen servieren und je nach Belieben verfeinern. Dazu passt Krautsalat.

Viel Spaß beim nachkochen wünscht Hans-Jörg Moldenhauer.

# Guten Appetit