

REZEPT

## Süß-saure Pulled Pork Sandwiches mit Almdudler-Marinade



Foto: Almdudler

Ein Rezept von Almdudler

Für 6-8 Personen

Zutaten:

2 Kilogramm Schweinebauch ohne Schwarte, aber mit Fettabdeckung, 6-8 Burger Buns

Für den Dry Rub

10 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 15 Gramm Chillipulver, 15 Gramm gemahlener Koriander, 15 Gramm brauner Zucker, 30 Gramm Pimenton, geräuchertes Paprikapulver, 40 Gramm Salz

Für die Sauce

400 Milliliter Apfelessig, 200 Milliliter Almdudler, 10 Gramm Salz, 20 Milliliter Ketchup, Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren

½ Kilogramm Sauerkraut (leicht ausgepresst und grob gehackt), eingelegte Jalapenos in Ringe geschnitten), Gewürz- oder Salzgurken (in Ringe geschnitten), 1-2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten)

Zubereitung:

Am Tag vor dem Grillen alle Zutaten für den Rub vermischen und das Fleisch gut damit einreiben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Kugelgrill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 180 Grad erhitzen. Einige Räucherholzchips auf den Kohlen verteilen. Das Fleisch auf den Rost setzen, Grill schließen

und bei konstanter Hitze garen, bis es eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht hat, etwa drei bis vier Stunden. Bei Bedarf immer wieder Kohle und Chips nachlegen.

Den Almdudler auf etwa die Hälfte einkochen und mit den anderen Zutaten für die Marinade mischen. Das Fleisch aus dem Grill heben, in dicke Scheiben schneiden und mit zwei Gabeln grob zerteilen. Gut mit so viel Marinade wie gewünscht mischen.

Die Buns auf der Schnittseite kurz knusprig grillen. Den unteren Teil mit Sauerkraut belegen, reichlich Fleisch darauf verteilen, dann mit eingelegten Jalapenos, Zwiebelringen und Gewürzgurken toppen. Den Deckel aufsetzen und servieren.

Veggie-Tipp: anstatt der Pulled Pork-Variante kann man auch Tofu grillen und im Anschluss mit koreanischer Chilipaste marinieren!