

## Pulled Pork

### Zutaten für 5-6 Pers.

1.5	kg	Schweineschulter ohne Knochen	
1	dl	Ananassaft	Ananassaft mit einer Spritze an verschiedenen Stellen in die Schweineschulter spritzen.
1.5	EL	Fleur de Sel	
1	EL	Rohrzucker	
1	EL	Paprika, scharf	
1	EL	Zwiebelpulver	
1	EL	Chiliflocken	
2		Knoblauchzehen	Auspressen. Mit den restlichen Zutaten vermischen. Schweineschulter damit einreiben und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.  Fleisch 2 Stunden zimmerwarm stellen.  Backofen auf 120°C vorheizen.  Fleisch samt Saft in einen Bräter legen.
1.5	dl	Bier	Dazu giessen.  Fleisch während ca. 7 Stunden garen bis eine Kerntemperatur von 90°C erreicht ist. Nach der halben Garzeit etwas Bier nachschütten.  Fleisch im ausgeschalteten Ofen noch eine Stunde Nachgaren lassen.  Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit zwei Gabeln zerpfücken. Bratenfond zum Fleisch geben.

### Serviervorschläge

- Klassisch als Pulled-Pork-Burger.
- Mexikanisch als Tacos oder Fajitas.
- Spanisch in einer Tortilla.
- Zu Teigwaren oder Polenta, an einer Rotweinreduktion.
- Zu Sülzen verarbeitet.

