

PULLED PORK VOM WILDSCHWEIN NACKEN

 **Vorbereitung ca. 30 Minuten, Koch/Backzeit ca. 7 Stunden, Marinieren ca. 12 Stunden**

 **Zutaten für 4 Portionen:**

1 bis 1,2 kg Wildschweinnacken Braten ohne Knochen, 170 ml Apfelsaft oder Ananassaft, 100 ml doppelt konzentrierte Gemüsebrühe, 4 EL brauner Zucker, 3 EL, Gewürzmischung nach Wahl z.B. Grillgewürz, 4 Brötchen, Barbecue-Sauce nach Belieben, Mixed-Pickels, Krautsalat, Blattsalate oder Zwiebelringe nach Belieben.

 **Zubereitung:**

1. Am Vortag die Grillgewürzmischung mit 2 EL Zucker mischen und den Braten damit einreiben. Dann mit Frischhaltefolie den Braten fest einwickeln und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Den Ofen auf 110 - 130°C vorheizen, 1 Stunde vor Beginn den Braten aus der Kühlung nehmen, er sollte Raumtemperatur haben. Den Fruchtsaft, 2 EL Zucker und die konzentrierte Brühe mischen. Den Braten aus seiner Verpackung nehmen und alles, was sich darin befindet, in die Fruchtsaftmischung schütten. Wenn man eine Spritze für den Braten hat, etwas mehr zubereiten und den Braten damit „impfen“, das macht ihn viel würziger und saftiger.
3. Diese Mischung in eine feuerfeste Schale füllen und unter den Braten in den Backofen stellen. Ziemlich mittig ins Fleischstück ein Bratenthermometer einstecken. Nun den Braten auf den Grillrost über die Schale mit der Fruchtsaftmischung legen. Nach 3 - 4 Stunden sollte der Braten eine Kerntemperatur von etwa 70°C haben. Jetzt kann man nach Belieben den Braten mit der Flüssigkeit bepinseln oder begießen.
4. Hat der Braten nach ca. 6 Stunden eine Kerntemperatur von 90 - 95°C nimmt man ihn raus, wickelt ihn in Alufolie und Handtücher. Nun sollte der Braten mindestens eine Stunde ruhen. Während dessen kann man sich um Beilagen und Saucen kümmern. Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, die gesammelte Flüssigkeit zu der anderen Soße geben und diese noch mal erhitzen und bereitstellen. Den Braten **mit zwei Gabeln auseinanderreißen (pullen)**, so dass man zerfaserte Fleischstücke erhält.