|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

Pulled pork burger

Dato: 16-3-2013

Vin serveret til: Serveret med øl ved frokost

# Hovedingredienser

* + Pulled pork
	+ Vinegar sauce
	+ Burger boller
	+ Pommes frites

# Pulled pork

* + 2 kg nakkefilet
	+ 1 spsk. Edelsüss paprika (Mild)
	+ 2 spsk. brun farin
	+ 1 tsk. cayenne peber
	+ 1/2 tsk. sellerisalt
	+ 1/2 tsk. hvidløgspulver
	+ 1/2 tsk. groft peber
	+ 1/2 tsk. løgpulver
	+ 1/4 tsk. salt
	+ Evt. dobbelt portion af krydderier

# Vinegar sauce

* + 1-2 kopper æblecider eddike
	+ 1¾ kop vand
	+ ¾ kop ketchup
	+ ¼ kop brun farin
	+ 3 tsk. salt
	+ 2 tsk. hot chili flakes
	+ 2 tsk. groft peber
	+ Alle ingredienser blandes sammen i en skål og smages til (som udgangspunkt er saucen ret sur)

# Tilberedning

* + Aftenen før “rubbes” nakkefileten med de blandede krydderier
	+ Herefter vikles den ind i vita-wrap og lægges på køl til dagen efter – Lav gerne en ekstra portion rub til at drysse over kødet ved servering.
	+ Ca. 12 timer før forventet spisetid sættes nakkefileten i ovnen ved 100-110 grader. Herefter kan arbejdet med at gøre grillen klar påbegyndes. Når grillen er 100-110 grader flyttes nakkefileten fra ovnen til grillen.
	+ Kuglegrillen (57cm Weber) kan opsættes på en af to måder for nemmest at holde grillen omkring de 110 grader (brug et ekstra digitalt stegetermometer til at holde øje med temperaturen i grillen):
	+ KUL: Start med 3-4 stykker kul (kul, ikke briketter) og fyld 3-4 nye kul på med ca. 1 times mellemrum.
	+ BRIKETTER: Stil briketterne i 2 ringe rundt langs grillens kant, tænd op på et punkt og briketterne skulle gerne antænde hinanden stille og roligt i løbet af dagen
	+ I bunden af grillen placeres et vandbad, der er med til at regulere varmen, så den er mere stabil.
	+ I øvrigt kan der findes meget inspiration på Internettet vedr. styring af grillen ved tilberedning af pulled pork.
	+ Pulled pork skal have røg for at blive ordentligt mørt. Kød tager bedst imod røg når det er råt, derfor kan du med fordel give stegen et skud røg vha. diverse flis-typer – mest almindelige er egetræ og hickory – om træet skal i vand inden er en religionssag…
	+ Efter 10-12 timers venten er sener nedbrudt, fedt smeltet væk og kun det møreste kød er tilbage. Bemærk af temperaturen i kødet kan ligge stabilt på samme temperatur (omkring 75-80 grader) i flere timer. Kødet er klar når kernetemperaturen rammer 93-95 grader.
	+ Kødet trækkes herefter fra hinanden med 2 gafler
	+ Hæld lidt æbleeddike og evt. lidt kold vinegar sauce over kødet
	+ Drys til sidst kødet med den ekstra rub
	+ Porken serveres med burgerboller, kold vinegar sauce, coleslaw – samt pommes frites.