



**MILL &  
MORTAR.**  
*fine* SPICE EMPORIUM



**Smokey Sally ist eine Gewürzmischung für alle, die einen runden, kräftigen Barbecue-Geschmack lieben.** Das besondere Aroma spanischer Paprikas verleiht dieser Mischung ihr prägnantes Raucharoma. Smokey Sally schmeckt zu allen hellen Fleischsorten und lässt sich mit Weißweinessig, Öl und Salz zu würzigen Marinaden anrühren. Für Pulled Pork ist Smokey Sally einfach genial!

### **SALLY'S PULLED PORK (FÜR 8-10 PERSONEN)**

Pulled Pork ist würziges, sehr weich gegartes Schweinefleisch mit einem unvergleichlichen Geschmack. Es ist nicht sonderlich schwer zuzubereiten, erfordert aber gute Vorbereitung und etwas Zeit! Sie können Ihr Pulled Pork auf dem Grill, im Ofen oder in einem speziellen Smoker (Räucherbehälter, z. B. für den Grill) zubereiten. Im Internet finden Sie verschiedene Angebote dazu. Für unser Rezept wählen wir die einfache Lösung: den Backofen. Denn unser **Smokey Sally** sorgt in jedem Fall für den charakteristischen, leicht rauchigen Geschmack des Schweinebratens, auch wenn er nicht auf Holzkohle gegrillt wird.

### **ZUTATEN**

**Schweinebraten:** 1 Nackenkamm von einem Schwein – Gewicht ca. 2 kg ohne Schwarte und Knochen

**Trockenbeize:** 50 g **Smokey Sally**, 2 TL **Pyramidensalz**, 2 TL brauner Farinzucker

**Barbecue-Sauce:** 2 EL brauner Farinzucker, 50 bis 100 ml Tomatenmark, 50 ml Ketchup, zwei Prisen **Dilip's Chiliflocken**, 1/2 EL Tabasco, 2 EL Sojasauce, 2 EL Apfelessig, 100 ml geschmacksneutrales Öl, 1 gepresste Knoblauchzehe

**Coleslaw – Weißkrautsalat:** 1 kleiner Weißkohl, 4 Möhren, ggf. etwas Rotkohl, 2 EL Essig

**Dressing:** 300 ml Mayonnaise, 3 EL Honigsenf, je 1 Prise gemörserter **Kreuzkümmel** und **Koriander**, 1 TL Essig, **Pyramiden Salz**, **Schwarzer Pfeffer**

### **ZUBEREITUNG**

**Roast:** Beize gut ins Fleisch einreiben, den Braten anschließend luftdicht in Folie einschlagen. Den Braten 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen – die letzten 2 Stunden bei Zimmertemperatur. Dann den Braten bei 110 °C in den vorgeheizten Ofen geben. Der Braten ist fertig, wenn die Kerntemperatur laut Bratenthermometer zwischen 90 und 93 °C liegt. Dies ist in der Regel nach ca. 10 Stunden der Fall, hängt aber von der Größe ab. Braten aus dem Ofen nehmen und mit 2 bis 3 EL Apfelsaft oder Apfelessig übergießen. Anschließend den Braten mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen und dann das Fleisch mit zwei Gabeln auseinanderziehen.

**Barbecue-Sauce:** Alle Zutaten gut vermischen und dann mit dem Mixer glattziehen.

**Coleslaw:** Den Kohl in feine Streifen schneiden, die Möhren auf der Reibe raspeln. Essigdressing anrühren und mit dem Weißkohl und den Möhren gut vermischen. Servieren Sie Ihr Pulled Pork auf einem Hamburger-Brötchen mit Barbecue-Sauce und Coleslaw – guten Appetit!

Besuchen Sie uns auf [millmortar.com](http://millmortar.com) und [instagram.com/millmortar](https://www.instagram.com/millmortar)