



*Schongegartes Pulled Pork*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Schongegartes Pulled Pork

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochdauer: 5 Stunden / Über Nacht ruhen lassen

 Für 20 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für die Gewürzmischung

2 Esslöffel Meersalz  
2 Esslöffel brauner Zucker  
1 Esslöffel geräucherte Paprika  
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Teelöffel Chiliflocken  
½ Teelöffel Senfpulver  
¼ Teelöffel Cayenne-Pfeffer

## Für das Fleisch

2,2-2,7 kg Schweineschulter ohne Knochen,  
in 4 Stücke geschnitten  
1 große Zwiebel, in dünne Scheiben  
geschnitten  
4 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt  
300 ml Apfelweinessig

60 ml Worcestershire-Sauce  
125 ml Wasser  
Meersalz  
Frisch gehackter schwarzer Pfeffer

## Für die Barbecue-Sauce

240 ml passierte Tomaten  
80 ml Apfelessig  
60 ml Melasse  
40 ml Worcestershire-Sauce  
50 g brauner Zucker  
1 Teelöffel geräucherte Paprika  
½ Knoblauchzehe, gehackt  
1 Esslöffel Dijon-Senf  
Meersalz zum Abschmecken

1. Zutaten für die Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel vermischen. Fleisch mit der Gewürzmischung bedecken und in eine große Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch in einen Schmortopf geben und das Fleisch darauflegen. Falls sich in der Schüssel Flüssigkeit gebildet hat, diese ebenfalls in den Topf schütten.
3. Apfelweinessig, Worcestershire-Sauce und Wasser in eine mittelgroße Schüssel geben und unter Rühren vermischen. Diese Mischung über das Fleisch schütten und mit dem Topfdeckel oder zwei Lagen Aluminiumfolie dicht verschließen.
4. Ofen vorheizen. Drahtgitterrost auf der unteren Schiene platzieren. SCHONGAREN/KONVEKTION/HOCH/5 Stunden auswählen und Start-Taste drücken.
5. Schmortopf in den Ofen stellen. Etwa 5 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch zart ist und zerfällt.
6. Passierte Tomaten, Apfelessig, Melasse, Worcestershire-Sauce, braunen Zucker, Paprika, Knoblauch und Dijon-Senf in einen mittleren Topf geben.
7. Bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten lang kochen lassen, bis die Sauce geschmeidig und gleichmäßig vermischt ist.
8. Danach bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce angegedickt und rötlich braun ist.
9. Nach Belieben mit Meersalz abschmecken. Komplett abkühlen lassen.
10. Fleisch in eine große Schüssel geben und mit zwei Gabeln zerkleinern. Das Fett von der Kochflüssigkeit abschöpfen und das Fleisch erneut in den Schmortopf legen.
11. 250 ml Barbecue-Sauce im Fleisch verrühren. Die restliche Sauce für die Burger oder Sandwichbrötchen beiseite stellen. Mit Krautsalat und Jalapeños garnieren. Fleisch alternativ in Öl anbraten und für ein Taco-Rezept in Tortillas füllen.