

Pulled Pork -10 trin vejledning til det perfekte Pulled Pork!

Pulled Pork hører ved siden af **Beef Brisket** og **Spareribs** til den klassiske **amerikanske BBQ**, også kendt som kongedisciplinerne under DM i grill (Danmarks Mesterskab i grill). Pulled Pork er normalt lavet af svineskulder (for det meste med knogler) eller nakkefilet.

Hemmeligheden bag en god gang Pulled Pork opskrift ligger i tilberedningen - nemlig low & slow madlavningsmetoden, dvs. den langsomme madlavning ved en konstant lav temperatur over en lang periode (normalt 10 - 20 timer afhængig af kødets vægt).

Sådan tilbereder du Pulled Pork på Kuglegrill

Ved denne fremgangsmåde bliver kødets bindevæv opløst, og det bliver så mørt, at det næsten falder fra hinanden, hvis man trækker det i hånden eller med en gaffel.

Pulled Pork er ikke en videnskab og heller ikke hekseri eller trylleri, hvis du følger de her grundlæggende trin. I denne vejledning forklarer jeg, hvordan du i 10 trin kommer frem til den perfekte Pulled Pork. Imponer dine gæster ved den næste grillaften med denne klassiske amerikanske BBQ.



1. Brug det rigtige kød til Pulled Pork

Pulled Pork laves normalt af svineskulder eller et stykke nakkefilet. Dog bliver her for det meste taget nakkefilet, fordi det er nemmere at få fat i ved slagteren eller din kødleverandør end et stykke svineskulder er.

Kødet taber en del vægt i løbet af dennes transformation til Pulled Pork, og derfor skal du være omhyggelig med at vælge det rette stykke kød. Den skal som minimum veje 2 kg. Ved prisen skal man nødvendigvis ikke spare. Det bedste vil være, du vælger dit kød i sammenråd med den slagter / kødleverandør, som du føler dig mest tryk ved. Hvis du vil prøve et rigtigt godt stykke nakkefilet, kan jeg anbefale iberico nakkefilet. Det smager virkelig fantastisk og meget bedre end det, man kan få ved slagteren – dine smagsløg vil takke dig. Iberico kød kan købes ved forskellige online kød butikker.



2. Krydderi til kødet (BBQ RUB)

Metoden, forberedelsen og krydderiet til kødet varierer meget efter ens egen smag. Dem, der har erfaring, fremstiller deres krydderiblanding (Rub) selv for det meste.

Men hvis det skal gå hurtigt, kan man også godt tage en færdigblandet BBQ Rub (krydderiblanding). Den klassiske krydderiblanding, som alle kan lide at bruge, er formentlig [Magic Dust Rub](#). Er du til den mere smagsintense variant af Pulled Pork, så vil jeg anbefale, du bruger [Memphis BBQ-Rub](#).

I forbindelse med at man rubber kødet, gnides den ofte med sennep eller olivenolie, for eksempel fra Band of Chefs, inden. Denne sennep- eller oliekrydderiblanding klæber meget bedre i kødet og sørger for, at det er nemmere for krydderierne at trænge ind i kødet og derved udfolde sin helt egen smag.



Som nævnt før: Hvis du ikke ønsker at bruge sennep, kan du også gnide kødet med lidt olivenolie, for olivenolie har to egenskaber.

For det første er det et transportmiddel til din krydderiblanding (Rub), så de enkelte krydderier har nemmere ved at trænge ind i kødet, og så klæber dine krydderier meget bedre til kødet. På den måde sparer du på din BBQ rub.

Når dit kød er helt krydret, skal det wrappes / pakkes ind i plastfolie eller i en vakuumpakker. Herefter skal kødet trække mindst natten over i køleskabet i mindst 8 timer. Jo længere jo bedre, og det vil sige, at det slet ikke gør noget, at dit kød tilbringer en hel dag i køleskabet.

Jeg plejer at lade mit kød trække mellem 12 og 18 timer hver gang



3. Sprøjten til din Pulled Pork

Jeg kan sige det med det samme. Din Pulled Pork lykkes også uden, at den sprøjtes med en marinade. Ikke desto mindre vil det ikke skade at injicere direkte ind i kødet, som man også har rubbet på kødet udvendigt. Sprøjten på Billede er en [Marinadeinjektor](#).

Kødet skal sprøjtes, lige inden det kommer på grillen, eller i en smoker. Her er en ganske enkel opskrift til injektionsmarinaden:

- 200 ml vand
- 100 ml æblejuice
- 2 spiseske af den Rub (krydderiblanding) du har valgt
- 1 tsk worcestershire sauce

Marinaden sprøjtes med en passende marinadeinjektor ind i kødet. Til dette formål deler man kødet ind i zoner, som man selv finder på, og derefter sprøjter man væske i hver zone.



4. Forberedelse af din grill til Pulled Pork

Grill ved lav temperatur over en lang periode er en udfordring, som skal mestres, hvad end det er på grill eller i smoker. Men faktisk er det heller ikke en så stor udfordring alligevel, hvis du lægger en god minion-ring af briketter. Minion-ringen er en halvcirkel af kulbriketter, som er placeret i to eller tre rækker i kuglegrill. Det er vigtigt, at briketterne er tæt pakket og i kontakt med hinanden. Når briketterne er pænt linet op, tager du 4-5 briketter og tænder dem op i din grillstarter for derefter at antænde minion-ringen. Briketterne antændes derefter sekventielt og kan brænde i et tidsrum på 10-15 timer.

Målet på temperaturen i kuglegrillen skal være konstant mellem 110 - 120 grader.



Kvaliteten af briketterne spiller en stor rolle. Brug trækulsbriketter som de nye fra Weber, eller dem som jeg benytter mig af om sommeren, Bøgetræ trækulsbriketter fra Greenwood. der findes også andre mærker som Heat Beats men dem er jeg ikke den store fan af.

De afgiver en fantastisk røget smag og har en meget høj brændeværdi på helt op til 28.000 kj/kg. Men det bedste valg for at lave Pulled Pork er helt klart trækulsbriketter. I midten af din kuglegrill anbringer du en drypbakke. Om du vælger en af rustfrit stål eller engangsdrypbakker er helt op til dig. Drypbakken skal fyldes med varmt vand direkte fra elkedel. Det varme vand understøtter temperaturreguleringen i grillen.



5. Hold temperaturen i grillen

Pulled Pork virker kun i en grill, der har et låg, som kan lukkes. Lad os antage, at din grill er en kuglegrill. Det kan for eksempel være en kuglegrill fra Weber – lad os sige en Weber Master Touch.

For at holde de 110-120 grader i temperaturen er du rent faktisk nødt til at overholde følgende indstillinger for ventilationsåbningerne på din kuglegrill:

Den øverste luftspjældskal være halvt åben, og det samme gælder også den nederste luftspjæld.



Gå ikke i panik, hvis temperaturen lige i begyndelsen er ??noget højere. Dette er normalt og vil justere sig selv ind. Desuden er det slet ikke dårligt at udsætte kødet i en time ved lidt højere eller lavere temperaturer. Din Pulled Pork vil stadig smage lige så godt, når du er i mål. Efter et par timer bør du tage et kig ind i grillen for at vurdere, hvor langt minionringen allerede er brændt ned. Skulle du føle, at briketterne ikke er tilstrækkelige, så ligger du bare ekstra briketter på.



6. Pulled Pork smoken / ryge

Den typiske BBQ-røgsmag får du selvfølgelig kun, hvis du lægger rygetræ eller røgchips på kullene. De træstykker kan du allerede lægge med på din minionring, imens du forbereder denne. Den rigtige type rygetræ afhænger af den ønskede intensitet af røgsmag. En oversigt over rygetræ og chips, og hvad de er egnet til, kan du finde [her](#). Rygning er et vigtigt punkt, så din nakkefilet får den typiske røgede smag af barbecue.



7. Overvågning af kernetemperaturen og tålmodighed

Din Pulled Pork bliver kun til noget, hvis du kan overvåge kernetemperaturen og grillens temperatur hele tiden. Dette kan man naturligvis kun med et termometer, som har som minimum 2 termometer-tilslutninger.

Der er mange termometre på markedet, jeg har brugt her en iGrill 2. Den kan klare op til 4 forskellige prober. Hvis du ønsker at gøre det hele så behageligt som muligt, kommer du ikke udenom et termometer med flere prober. Du kan evt. læse min anmeldelse på [GrillEye her](#).

Men det vigtigste er, at du ikke selv skal drive dig til vanvid. Kernetemperatur på en Pulled Pork skal være mellem 94 - 98 grader. Indimellem vil der altid være perioder, hvor kernetemperaturen kun langsomt eller slet ikke stiger.

Selv hvis temperaturen forbliver uændret over en længere periode eller endda lidt falder, så er der ingen grund til panik. Kødet har nået den såkaldte plateaufase. I plateaufasen, som sædvanligvis begynder ved omkring 70-72 graders kernetemperatur, kan kødet forblive flere timer ved samme temperatur. Hvis du ønsker at fremskynde plateaufasen, så du kan pakke din nakkefilet ind i alufolie og fortsætte med at lave maden på grillen. Tilberedningstiden kan afkortes et par timer ved at benytte sig af dette simple trick.



8. Moppe din Pulled Pork

Det er ikke nødvendig at moppe ens nakkefilet for, at ens Pulled Pork lykkes. Det er bare en smagssag, om man mopper eller ikke mopper. Hvis man er til barbecue-saucer på kødet, så mopper man selvfølgelig. Meget ofte har jeg læst, at nogen wanna-be BBQ-konger skriver, at de mopper deres Pulled Pork for, at den ikke bliver for tør til slut. Dette er selvfølgelig komplet nonsens. For det har intet med tørhed at gøre. Når ens Pulled Pork er for tør til sidst, var det enten fordi, man har overdrevet det med kernetemperaturen, eller at kødet simpelthen ikke har været af god kvalitet.

Så om du mopper dit kød i en BBQ-sauce er helt op til dig, men du behøver det ikke.



9. Trække ens Pulled Pork

Ved en kernetemperatur på 94 grader i nakkefilet eller skulderen skal din Pulled Pork tages af grillen. Skulle temperaturen være noget herovre, er det ikke så slemt. Det meste af kødet er allerede så mørt, at man næppe får det fra grillen, uden det falder fra hinanden. Men før det går til trækning (Pullen) af kødet, skal du stadig give kødet en hvileperiode på omkring en time i alufolie.



10. Pulled Pork servering

De varianter af, hvordan man kan servere ens Pulled Pork varier meget. Nogle serverer det bare med noget BBQ-sauce og en god coleslaw på en tallerken. Andre serverer Pulled Pork klassisk med coleslaw i en burgerbolle eller pitabrød.

Opskrifter til Pulled Pork rester findes der mange af på nettet. Men mine favoritter er helt klart: Pulled Pork Pizza eller Pulled Pork som fyld i en Bacon Bomb eller Pulled Pork Burger!



Hvis du holder dig til disse ti trin, vil du altid få en vellykket Pulled Pork hver gang!



Coleslaw er primært rå hvidkål der er hakket, som er oftes tilsat revet gulerod. Der findes virkelig mange forskellige variationer af coleslaw for eksempel med ananas, æble eller rødkål. Men den klassiske amerikanske version består kun af.... [Læs Mere...](#)