Pulled Pork – Hot & Fast

I denne opskrift vil jeg ind på hvordan man laver Pulled Pork af Nakkefilet Hot & Fast. Det vil sige Pulled Pork på omkring 4 til 5 timer på en træpillegrill. Vi kender det alle gæsterne kommer sharp kl. 18 og maden skal stå klart kl. 19. Og selv føler man er sådan ca en hel dag bagud;) OK ingen problem fordi man kan sagtens lave Pulled Pork på 4 til 5 timer men.



Pulled Pork Hot & Fast på 4 timer

Pulled Pork – Hot & Fast opskrift

forberedelsestid: *ca. 15min.* ***tilberedningstid:*** *ca. 210min.* ***hviletid:*** *mindst 30min.*

Den skal så efterfølgende lige have lov til at falde lidt til ro, det vil sige mindst 30 minutter yderlige. Og når jeg skriver mindst 30 minutter så er det det absolute minimum den skal ligge og trække i dennes egen saft. Dog helst 2 til 3 timer. Lige som når man laver Pulled Pork Low & Slow. Som jeg også fortrækker. Men når tiden er knap så kan man godt lave Pulled Pork Hot & Fast.

Jeg garanter dig at du næsten ikke kan smage forskellen.

Lad os komme igang med den her Opskrift på Pulled Pork på blot 4 timer.

Du skal bruge følgende til Pulled Pork hot & fast

- Duroc Nakkefilet (kan købes hos ***Steak-Out.dk****)
- BBQ Rub jeg har brugt min egen ***Danish BBQ Pig Powder***
- Æblejuce
- Folibakker
- Staniolpapir / grillfolie

https://boemsen.com/pig-powder-bbq-rub-220g/

Pulled Pork hot & fast forberedelse

Så går vi igang.



1. Jeg starter altid med at skylle mit Nakkefielt under kold vand så jeg kan få alt det der slim af den. Derefter dypper jeg den tør i et rent viskestykke.
2. Man finder 2 foliebakker og ligger dem ind i hinanden placer ens Nakkefilet i den og sprøjter den med Æblejuce. Derefter påfører du din **BBQ Rub*** hele vejen rundt. Og stiller den afdækket til side, imens du

forbereder din grill.



3. Jeg har brugt min ***Traeger Ironwood 885**** til dette formål. Den skal indstilles til 75 grader med SuperSmoke tændt.
4. Når din Traeger Pelletgrill har lagt stabil ved 75 grader med SuperSmoke tændt i ca 10 minutter er du klar til at stille dit foliebakke med din Nakkefilet i grillen.

Pulled Pork hot & fast på Traeger træpillegrill

1. Du ryger nu ved 75grader din nakkefilet i dennes foliebakke i 60 minutter, uden at du åbner låget undervejes.



2. Efter de 60 minutter tager du din foliebakke ud af grillen og øger temperaturen i grillen til 165 grader ved lukket låg.

3. Imens din træpillegrill øger temperaturet placer du et stegetermometer i din nakkefilet. og hælder 2dl Æblejuce ned i foliebakken.



4. Så laver du 2 baner Grillfolie p 1 meter. Folder dem i midten så du har 2 stykker folie på ca 50 cm længde. Og slår den nu hen over dit nakkefilet som står i dennes foliebakke med æblejuice. Sørg for at din Foliebakke og det staniolpapir lukker tæt.



5. Når din Grill er på den ønskede temperatur 165 grader stiller du din Foliebakke med din Nakkefilet ind i grillen, lukker låget og HOLDER DEN LUKKET. NIX PILLE!!!



6. Du åbner først låget igen når dit Nakkefielt har en kernetemperatur på 92 grader ikke før. Der vil typisk gå 2,5 til 3 timer, inden den har dennne temperatur. Men kun hvis du ikke piller ved din grill. Du må gerne holde øje med pellettanken men det er så også det eneste låg du åbner imens du tilbereder dit Pulled Pork Hot & Fast.
7. Når den har den ønskede kerntemperatur på de 92 grader. Tager du hele foliebakken af grillen. Og åbner en hjørne af din Staniolpapir så den varme damp kan komme ud. Den skal nu hvile i mindst 30 minutter. Er der flere timer til i skal spise så stiller du den i en varmeboks, flamingokasse eller køleboks uden at du tænder for den og lukker låget.



Pulled Pork Hot & Fast – så skal der trækkes gris

Efter din Pulled Pork Hot & Fast har hvilet sig i mindst 30 minutter, kan du trække "Pulle" din Nakkefilet fra hinanden.. Som du kan se har den ikke den kendte mørke bark. Det er logisk fordi den kun har fået 1 time røg derefter er den mere eller mindre blevet kogt i dennes egen saft. Men smagsmæssigt kommer den meget tæt på en gang low & slow Pulled Pork.

Om du bruger Bjørneklør, to gafler eller blot dine hænder er helt op til dig selv. Jeg trækker den altid med hænderne til det grove og så får den en tur med bjørneklør som på billede. Dem fra Broil King er de bedste Bjørnekløver jeg har brugt til dags dato.



Pulled Pork Hot & Fast på 4 timer

NOTE: Normalt vil jeg anbefale man bruger Slagterpapir men når vi snakker Hot & Fast er det vigtigt at du bruger Grillfolie / Staniolpapir.

Pulled Pork Kræver en monster fed Burger bolle og hjemmelavet Coleslaw. Mine opskrifter finder du her:

https://boemsen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/

https://boemsen.com/coleslaw-klassisk-amerikansk-coleslaw/

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Traeger Ironwood 885: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Foliebakker: *Homeshop.dk****
- **Fireboard Pitcontroller: *Homeshop.dk****
- **Traeger Æble Træpiller: *Homeshop.dk****
- **Bjørnekløver fra BroilKing: *Homeshop.dk****
- **Danish BBQ – Pig Powder: *Steak-Out.dk****
- **Duroc Nakkefielt: *Steak-Out.dk****
- **Æblejuce**
- **Grillfolie**

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.

Her finder du opskriften på Pulled Pork Low & Slow:

https://boemsen.com/pulled-pork-nemmere-bliver-det-ikke/



Pulled Pork på Traeger Ranger*. Ja den mindste pillegrill fra Traeger den kan også levere low & slow. Og det gør den i sammen stil som de store. Den behøver seriøst ikke gemme sig. Og det er ligegyldig om det er Proserie eller en af de andre Traeger modeller. Den mindste lever varen ved minimal pilleforbrug…. Læs Mere…