# PULLED PORK – NEMMERE BLIVER DET IKKE

Pulled Pork er en af kongedisciplinerne indenfor Grill og BBQ verdenen. En disciplin hvor man tilbereder nakkefilet henover flere timer ved "Low & Slow" grillning. Det betyder at man tilbereder nakkefileten ved 105°C eller lavere. I dette indlæg fortæller jeg om fremgangsmåden på hvordan jeg tilbereder Pulled Pork på min Traeger Timerline 850 Pelletgrill.

## Pulled Pork på Træ Pillegrill / Pelletgrill

Hvis ikke du kender den nye Traeger Pillegrill, kan du finde mit indlæg om grillen her.




## BBQ RUB PÅ NAKKEFILET

Det hele starter med at man trimmer og Rubber ens Nakkefilet. Jeg valgte at lave 21kg nakkefilet på én gang. Og de her 21kg klarede min Traeger Timberline 850 uden problemer. Der var faktisk plads til yderlige tre nakkefiler á 3kg i den. Godt

at vide.
Det er simple trin der skal til for at opnå et kongeresultat. Start med at gnide dit kød ind i lidt god olivenolie. Jeg personligt bruger Band of Chefs olie. Grunden til at jeg benytter mig af olie er simpel, olien bruges som transportmiddel af de gode smage fra BBQ Rub'en og ind i kødet. Plus at du kun skal bruge halv så meget BBQ Rub som hvis du ikke brugte olie, samtidig sørger olien for at din **BBQ RUB** hænger fast på kødet.
Når kødet er smurt ind i olie fordeler du nu din BBQ RUB på dit kød og trykker det godt fast.( jeg har brugt **CHIPOTLE BBQ DRY-RUB)** Nu skal nakkefileten på køl i minimum 6 timer, men helst natten over. På billedet nedenunder kan du se hvordan min BBQ RUB er trukket ind i kødet efter 12 timer.




# SÅ GÅR VI IGANG VED GRILLEN

Indstil din Timberline Pelletgril til 100°C grader, har du ikke en Timberline så vælger du 107°C  jeg har brugt Kirsebær træpiller. Når grillen er varmet op og klar til brug, kommer du dine Nakkefiler på din Grill. Som du kan se er min Traeger Timberline 850 næsten full loadet. Yderlig har jeg aktiveret "**SUPERSMOKE**" de første 3 timer under tilberedning på min Timberline.




For neden ser du hvordan kødet har forandret sig efter 6, 12 og 24 timer.









Hele mit ”Cook” tog små 28 timer inden min Pulled Pork var oppe på en kernetemperatur på  95°C. Når nakkefileten har opnået den ønskede kernetemperatur pakker jeg min nu færdige Pulled Pork ind i “Slagterpapir” og lader det hvile i ca. 1 time.

# PULLED PORK – skal trækkes



Efter at din Nakkefilet har hvilet sig i en time, kan du trække "Pulle" din Nakkefilet fra hinanden. 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.

Sådan ser min Pulled Pork ud efter små 28 timer. Nu kan du vælge at holde den clean som den er eller gå all in ved at tilføre BBQ Sauce lidt Juice og smør så det hele bliver godt sjasket sammen.




De fleste af os laver nok Pulled Pork Burger med Coleslaw. Hertil har jeg lave en ekstra opskrift så i virkelig kan få en ægte "**Pulled Pork Burger med Coleslaw**" fra bunden.