

# Pulled Pork - sådan gør du på Gasgrill

Man kan godt lave Pulled Pork på en Gasgrill. Pulled Pork er en af de 3 Konge discipliner indenfor Amerikansk BBQ. Sammen med Beef Brisket og Spareribs. Hvis man ønsker den autentiske smag skal man gøre det ved lav temperatur over ca. 24 timer. i en Smoker. Men du kan selvfølgelig også tilberede PulledPork på en Gasgrill det tager kun 12-13 timer. Og jeg lover dig resultatet bliver næsten lige så god som hvis den er tilberedt over 24 timer i en smoker med røg.

## Pulled Pork på Gasgrill - opskrift på Pulled Pork

*til 6 Personer*

*forberedelsestid: 30 min, tilberedningstid 12-13 timer*



Det er kræver ikke raketvidenskab at lav en fantastisk Pulled Pork. Det eneste det kræver er tålmodighed og den skal du så til gengæld have rigeligt af. For at man

kan lave Pulled Pork på en gasgrill skal man bruge følgende, et [Røgrør\\*](#) eller en røgboks der er fyldt med røgflis. Den placeres meget tæt på den gasbrænder du har tændt i din Gasgrill.

Yderligere har du brug for en Stegetermometer. Jeg bruger et [Cook Perfect Grilltermometer](#), fordi den kan måle lufttemperatur samtidig med at den måler temperatur i grillen. En drypbakke som fyldes med vand, for at opretholde en vidst luftfugtighed ind i grillen. En nakkesteg eller en Nakkefilet, Jeg vælger for det meste en Duroc nakkefilet fordi Duroc Grise har en højre fedtandel i kødet. Som under low & slow tilberedning stille roligt smelter hen og hjælper med at holde kødet dejligt saftig. Endnu et plus ved en Duroc Nakkefilet er at man får en virkelig uforglemmelig smagsoplevelse. Som jeg virkelig vil anbefale dig du prøver. Man kan seriøst smage forskel mellem en Nakkesteg / filet fra den lokale høker, og en Duroc Nakkefile fra en Special butik som fks. [Steak-Out.dk\\*](#). Jeg vil gerne vise dig hvordan jeg laver Pulled Pork på min [Napoleon Prestige Pro 500\\*](#) Gasgrill.



## Ingredienser til Pulled Pork

- 1 Nakkefile 2-2,5kg ( [jeg brugt en Duroc Nakkefilet\\*](#) )
- 150 g Magic Dust BBQ Rub ( [Opskriften på Magic Dust finder du her](#) )
- 2,5 dl BBQ Sauce ( [Opskriften på Coffee BBQ Sauce finder du her](#) )
- 1,5 dl Æblemost
- lidt Olivenolie eller madolie



## Pulled Pork - Fremgangsmåde i Køkken

- Du forbereder din Nakkefilet ved at gnide den ind i lidt olivenolie eller madolie. Grunden er simple, olien sørger for at din BBQ rub holder bedre fast på kødet og du vil derved undgå spild af din krydderi blanding. Derudover bruges olien som transportmiddel så krydderierne nemmer kan trænge ind i kødet.



- Nu kommer du din Magic Dust BBQ Rub på din Duroc Nakkefilet som efterfølgende skal pakkes stramt ind i køkkenfilm, endnubedre er at du kommer den i en vacuumpose. Din færdig pakket Duroc Nakkefilet skal nu for 6-24 timer i køleskabet så krydderieren kan få lov at trække ind i



kødet.

## Puleld Pork - Fremgangsmåde ved Grillen

- Tage din Kryddert duroc nakkefild ca 1 time før tilberedning ud af køleskabet og lade den ligge på bordet. Så den kan få rumtemperatur og ikke får en temperatur chock når den skal over på den varme grill.



- Du Klargør grillen til indirekte varme ca. 110 grader målt ved risten. I min Napoleon Prestige Pro 500 er det nok hvis jeg har en brænder tændt.
- Fyld et [røgrør\\*](#) eller en røgboks helt op med røgflis, og stille den på grillens Sear Plates™ over den tændte brænder, se billede.
- Nu stiller du en foliebakke i grillen og kommer ca 3dl vand i. Je ghar placeret den i midten af grillen men den kan sagtens placeres under

stegeholderen.

- Nu placerer du din Kryddert nakkefilet på risten, men ikke direkte hen over brænderne, sæt temperaturføleren i din Nakkefilet og indstil din Grill-termometer til 93 grader i kernetemperatur.



- I de første 3 timer hvor din Nakkefilet er på grillen er det vigtigt at du er OPS på du har Røg i grillen. Derfor er det nok en god ide at du er forberedt på at du skal efterfylde dit røgrør eller din røgboks 2 eller 3 gange undervejs. Samtidig skal du være OPS på at der er nok vand i din drypbakke, evt. fyld efter.
- Når din Nakkefilet har en kernetemperatur på 70 grader tager du den over i et drypbakke. Og stiller din nakkefilet tilbage på grillen. Nu kan man skrue temperaturen op på 120 grader i grillen. "Men det behøves ikke."

## **Pulled Pork - Skal tages af grillen ved en Kernetemperatur på 93 grader**

- Når du har den ønskede kernetemperatur på 93 grader, er det på tid til at tage Pulled Pork af grillen. Dæk den til med et viskestykke og lade den hvile sig i ca. 30 minutter.



- Efter at dit Pulled Pork har hvilet sig, kan du trække "Pulle" dit Pulled Pork fra hinanden. Om du bruger Bjørnekløver, 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 bjørnekløver bagefter. Dem fra [Broil King er de bedste Bjørnekløver\\*](#) jeg har brugt til dags dato.



- Når din Pulled Pork er Pullet, kommer du din BBQ sauce samt Æblemosten og evtl. lidt ekstra Magic Dust i dit frisk pulled pork og blander det hele godt sammen.



## **Pulled Pork Burger - det skal der til**

Nu hvor du har brugt så lang tid på at lave en fantastisk Pulled Pork skal der ikke gåes ned i ingredienserne. Du skal da også lave din Burgerbolle og dit Colesaw



selv.

**[Opskriften på min bedste Burgerbolle finder du her](https://boensen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/)**

<https://boensen.com/ultimate-burger-boller-here-we-go/>

**[Opskriften til en klassisk Coleslaw finder du her](https://boemsen.com/coleslaw-klassisk-amerikansk-coleslaw/)**

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

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes **[her](#)** “