Pulled Pork på Traeger Ranger

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 her er det seriøst ligegyldig om vi snakker Pro Serie, Ironwood eller Timberline Serien fra Traeger. Den mindste af flokken lever varen og det gør den ved minimal pilleforbrug. I denne opskrift ser du hvordan Rangeren fortryller 2,5 Kg Nakkefilet til verdensklasse trukket gris.

2,5kg Pulled Pork på Traeger Ranger

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

7-8 timer.

Ingredienser til Pulled Pork på traeger Ranger

- 2,5kg Nakkesteg miner fra Steak-Out.dk*
- Pig Powder BBQ Rub
- 0,5l æblejuice
- madolie

Du kan læse mere om min Traeger Ranger her på sinden:



Traeger Ranger* en bærbar baghængslede Grill og Smoker. Traeger's Ranger grill er en af de mindste, i denne lille men voksende grill kategori, og dens pellet tanks kapacitet, rækker tilstrækkeligt tid til at tilberede Ribs efter 3-2-1 methoden..... Læs Mere..

Fremgangsmåde sådan laver du lækker PULLED PORK PÅ TRAEGER RANGER

I køkken

1. Start med at skylle din Nakkesteg godt og grundig under kold vand. Derefter tørrer du den af i et viskestykke.
2. Nu skal den lige smøres ind i lidt madolie og drysses med Pig Powder BBQ Rub.
3. Så skal der placeres et stegetermometer i stegen og den indstiller du 63 grader. Jeg har brugt The Meatstik*.



Ved grillen

1. Indstille din Traeger Ranger til 140 grader. Og starte den op. Når den har ramt de 140 grader skruer du den ned til 75 grader.
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur placerer du din Nakkefilet på din Ranger. Og lukker låget.
3. Efter 1 time skruer du temperatur på din Traeger Ranger* op til 105 grader.
4. Samtidig tjekker du lige piller i tanken og sprøjter eller pensler din nakkefilet med æblejuice. Det her gentager du nu for hvert time de første 3 timer.
5. Når vi går ind i den 4. time tjekker du en sidste gang til pillerne fylder helt op med piller og sprøjter din nakkesteg et sidstegang med æblejuice. og lukker låget.
6. Så skruer du din Traeger Ranger* op i temperatur til 120 grader. og holder låget lukket.
7. Når din Nakkesteg har en kernetemperatur om de 80 grader. tjekker du efter piller igen og fylder op og sprøjter nakkestegen med æblejuice en

sidste gang.

8. Når den ønskede kernetemperatur på om de 92 grader er nået kan du tage dit Pulled Pork af grillen.







Nakkesteg efter 1 time.

Nakkesteg efter 3 timer.

Færdig grillet efter 7,5 timer.



Efter Grillning

Du skal lader den hvile mindst i 15 minutter hvis du absolut ikke kan vente længer. Dog helst burde den hvile en time eller to i en varmekasse.

Ventetiden under hele tilberedningprocessen på det her lækker Pulled Pork fra

Traeger Ranger. Kan du benytte til at lave ColeSlaw. Og bage dine egne Burger Boller.



Burger Boller er en videnskab for sig selv, og jeg har bøvlet med dem længe inden, jeg kom frem til det her resultat, som jeg synes er værd at vise. Den her burger bolle, som nok kommer til at stå øverst på din liste i fremtiden, når der skal spises burger..... Læs Mere...


The MeatStick



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 amerikansk version består kun af hakket rå hvidkål og revet gulerod..... Læs Mere...

En lækker Pulled Pork BUrger med hjemmelavet Coleslaw og Burger Boller.





PUlled Pork Tip

Har du mulighed for at købe en krogmodnet nakkesteg. Til at dit pulled pork så vil jeg helt klart anbefale det. Fordi de er ikke pumpet med saltlage for at øge vægten. Du får virkeligt et mere intens smag ved at købe nogle ordentlig kød isted for det der er pumpet med slatlage som kan fås i supermarkeder.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Duroc Nakkesteg:** ***Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Pig Powder:** ***Steak-Out.dk****
- **Traeger Ranger:** ***Homeshop.dk****
- **The Meatstik:** ***Homeshop.dk****
- **Njord Kokkekniv:** ***Ansø of Denmark****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo:** ***Computersalg.dk****

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