

Menüänderung am Heiligabend: Pulled Pork anstatt Heißwürstchen

Nachdem wir nun am Heiligabend einige Jahre den alten Klassiker Heißwürstchen mit Kartoffelsalat aufgefahren hatten, war es dieses Jahr Zeit für eine Menüänderung.

Das Rezept für [Pulled Pork](#) habe ich dieses Jahr entdeckt und bereits ein paar Mal zubereitet, entwickelt sich binner kurzer Zeit zum [Klassiker](#). Ergänzt haben wir das Ganze um [KFC Coleslaw](#) und ein paar Brötchen.

Kurze Anmerkung zum Pulled Pork

- Das Fleisch ist durch den Zucker schon recht süß, ggf. etwas mit den Mengen variieren.
- Anstatt im Plastikbeutel marinieren ich immer direkt im Aluguss-Bräter mit Glasdeckel.
 - Ich gönne dem Fleisch eine Nacht zum Marinieren.
- Auch die acht Stunden im Backofen verbringt der Scheinenacken im Bräter und nicht auf dem tiefen Backblech, wie im Rezept beschrieben.
 - Das ist weniger Sauerei und noch saftiger.
 - Danach einfach für eine Stunde Deckel drauf und ruhen lassen – erspart das Einschlagen in Alufolie.