

Pulled Pork mit Zwiebeln und Bacon in Tomatensauce

Am Tag der Arbeit haben wir mal arbeiten lassen, nämlich den Dutch Oven.

Ich hatte eher zufällig das Rezept mit dem verwirrenden Namen [3 Stunden Pulled Pork mit Bacon im Dutch Oven vom Gasgrill](#) bei [Klaus grillt](#) gefunden. Klaus nutzt keine Briketts sondern heizt mit dem Gasgrill an – ich habe es klassisch mit 18 Briketts zu Beginn (12 oben, 6 unten) gemacht. Nachher habe ich nochmal ein paar nachgelegt.

Im Grunde habe ich das Rezept mit kleinen Abwandlungen nachgekocht.

- 2 kg Schweinenacken
- 6-10 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ~~250g Kirschtomaten~~ => Tomaten passiert
- ~~200ml BBQ-Sauce (Lieblingssoße)~~ => ersatzlos gestrichen, ich wollte den Geschmack des Rubs pur genießen
- ~~6 EL Sweet Bloody Melly Rub~~ => [Ankerkraut Magic Dust BBQ-Rub](#)

Die Zubereitung ist einfach.

Am Vortag habe ich den Schweinenacken mit dem Magic Dust Rub eingerieben.

- Vorbereitung
 - Die Zwiebeln in Ringe schneiden.
 - Die Knoblauchzehen kleinschneiden.
- Die Briketts im Anzündekamin durchglühen lassen.
- Den Dutch Oven anfeuern.

- Den Bacon im Topf auslegen und darauf die Zwiebelringe verteilen.
- Das Fleisch auf die Zwiebeln legen und die Knoblauchzehen, die Tomaten in den Topf geben.
- Deckel drauf, Kohlen auflegen und warten bis die Kerntemperatur von 93 Grad erreicht wird, das hat auch ungefähr die 3 Stunden gedauert.

Danach das Fleisch zerpfeifen und einfach nur genießen – war sehr lecker ?



Der Schweinenacken mit dem Rub und die übrigen Zutaten



Den Dutch Oven mit dem Bacon auslegen



Zwiebeln verteilen



Fleisch positionieren



Tomaten und Knoblauch
dazugeben



Thermometer für
Kerntemperatur



Fertig!