



Pulled Pork

Zutaten

1 bis 1,5 kg Schweinehals

- 1 EL geräuchertes Paprikapulver oder normales
- 1 TL Chili
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/4 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 150 ml Apfelsaft
- 25 ml Apfelessig

Zubereitung

Die Zutaten für den Rub vermengen und das Fleisch darin baden. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Apfelsaft und -essig in den Slowcooker geben und das Fleisch drauf legen.

Für mindestens 7 Stunden auf HIGH garen. Zwischendrin mal wenden. Wenn das Fleisch weich ist – fertig.

Nach dem Garen die Sau noch etwas chillen lassen.