

Soulfood

- [Pull that Piggy](#)

Pull that Piggy

Für den Geburtstag einer guten Freundin wurde ich angefragt - wie bekommt man 50 Personen satt? Zuerst dachten wir - Dutch Oven-Action... aber so viele Töpfe hab ich nicht. Also musste was anderes her - was dann auch noch lecker sein soll. Die Lösung: Pulled Pork auf dem Weber Smokey Mountain.

[image.png](#)

Da der Smoker 2 Ebenen hat (ich habe aber nur die 43cm Durchmesser-Variante), sollten eigentlich 6 Schweinenacken für die Aktion drauf passen. Das wären dann so um die 15kg - sollte reichen.

Als Rub wurde eine Variation vom Magic Dust genommen und die Kerlchen wurden von meinem Beikoch pariert, mit Senf bestrichen und mit der Gewürzmische bepudert. Dann wurden die Lappen in Frischhaltefolie gewickelt und gingen zurück in den Kühlschrank.

[image.png](#)

Nochmal ein schneller Test, ob der Smoker überhaupt ausreicht - hochkant gehts :)

[image.png](#)

2 Stunden bevor der Smoker in Betrieb genommen wurde kamen die Lappen aus dem Kühlschrank, dass sie sich schon mal leicht erwärmen - sonst bekommt man Probleme mit dem Airflow im Smoker.

[image.png](#)

Um 21:30 Uhr war es dann langsam Zeit 20 Briketts im Anzündkamin zu bereiten - diese wurden dann in die Mitte eines vollen Kohlebetts - gespickt mit Hickory-Holz - geschüttet. Das sollte die Hitze über Nacht halten.

[image.png](#)

[image.png](#)

Nach einer kurzen Nacht und etlichen Checks (Mitternacht, 2 Uhr, 4 Uhr *gäh*) war alles noch im Grünen. Plan ist es bis um 16:00 Uhr die Kerntemperatur von etwas zwischen 90 und 95 Grad erreicht zu haben und dann das noch nicht gepullte Pork in Alufolie und einer Wärmequelle in Styroporboxen zu packen. Das gibt der Flüssigkeit die Möglichkeit sich noch ordentlich zu verteilen. Vor Ort wird dann "gepullt".

Hier hat der Meater Block (4 Probes und Wifi-Connection) geholfen, dass man nicht immer zum Grill laufen musste. Plateauphase ist erreicht, das wird jetzt eine Zeit lang dauern, bis die

Kerntemperatur sich weiter erhöht.

[20241012_035628000_iOS.png](#)

Das einzige, wo man aufpassen muss ist eben, dass die Temperatur nicht über 120 Grad schießt - oder die Kohlen ausgehen u die Temperatur schnell von 110 Grad auf 50 Grad fällt - das ist mir hier passiert. Nachdem die Tirade an Flüchen abgesetzt war wurde das Krönchen gerichtet, neues heißes Wasser befüllt u der Anzündkamin voll gemacht. Es hat nicht lange gedauert und der Smoke-Job hat da weiter gemacht, wo er gestoppt war. Planmäßig um 16:00 Uhr wurde dann das Fleisch vom Smoker genommen (KT bei 90-94 Grad bei den verschiedenen Stücken), in Alu eingewickelt und in die Styroporbox mit 2 Liter-Flaschen heißen Wassers bestückt.

[image.png](#)

Um 18:30 Uhr ist es soweit - ein Nacken hatte es sich aber nicht nehmen lassen und ist noch auf dem Rost auseinander gefallen - der konnte es wohl nicht abwarten. Fleisch hat super saftig ausgesehen. Beim pullen kommt noch die gute Mississippi-Soße zum Einsatz. Bin gespannt.

[image.png](#)

Alles gut gegangen - das Fleisch war saftig u den Gästen hat es gemundet. So solls sein.