# Pulled Pork

Zartes, saftiges Fleisch, das förmlich auseinander fällt. Pulled Pork ist langsam geschmortes Schweinefleisch und gilt als die Königsklasse des amerikanischen BBQs. Beim Grillen verbringt das Fleisch bis zu 16 Stunden auf dem Rost, im Backofen gart es in rund fünf Stunden. Wer es besonders authentisch mag, mariniert das Fleisch zuvor mit einem sogenannten Dry Rub und übergießt es während des Bratvorgangs immer wieder mit einer Mop Sauce. Insgesamt kann die Zubereitung so 30 bis 40 Stunden dauern.