

... > Spezielles > Party

Pulled Pork aus dem Bratschlauch



Braten bei Niedrigtemperatur, auch mit Truthahn möglich

★★★★☆ 4.6 (38 Bewertungen)

💬 48 Kommentare

🕒 30 Min. 📶 normal 📅 03.10.2015 📊 713 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4  Portionen

1 kg Schweineschulter oder Schweinebraten oder
Rollbraten oder Putenbrust

250 ml Barbecuesauce nach Wahl

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
713	43,39 g	48,84 g	24,21 g

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Stunden 30 Minuten

Wer mag, kann mit einer Marinadenspritze die BBQ-Sauce in das Fleisch gleichmäßig injizieren.

Das Fleisch etwas mit der BBQ-Sauce einreiben. Das Fleisch und den Rest der Sauce in einen Bratschlauch geben und diesen gut verschließen. Optional das marinierte Fleisch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den gefüllten Bratschlauch in eine Auflaufform legen und das Fleisch bei 90 °C 8 - 10 Stunden im Ofen (Umluft) garen lassen. Das Fleisch aus dem Bratschlauch nehmen (Vorsicht mit der heißen Sauce) und in eine Schale legen. Das Fleisch nun mit 2 Gabeln fein zerrupfen und mit der restlichen Sauce aus dem Bratschlauch vermengen.

Das Pulled Pork kann man mit einem leckeren Cole Slaw auf einem Burger-Brötchen genießen. Wahlweise kann man statt Schwein auch ein großes Stück Putenbrust verwenden. Das schmeckt auch sehr lecker und bleibt durch den schonenden Garprozess wunderbar saftig.

Tipp: Ich nehme meine eigene Barbecuesauce. Das Rezept findest du hier: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2911411443424563/Beer-B-B-Q-Sauce.html>

Rezept von



reno_braines

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

26.05.2021 06:49

sylt75

Sehr lecker und einfach zuzubereiten.

Ich hatte 1,5 kg Fleisch für 10 Stunden bei 90 Grad Umluft im Backofen.

Gibt es bestimmt mal wieder.

Ein Foto ist unterwegs.

Antworten

28.03.2021 22:46

jungk926

Sehr geiles Rezept... habe das Fleisch 12 Stunden mariniert (BBQ Sauce,RUB und räucher Salz) und für weitere 9 Stunden in den Ofen bei 90° Umluft... Das Fleisch war butterzart und viel besser als vom Grill oder aus dem Dutch... Kann ich jedem nur empfehlen ☺☺

Antworten

13.12.2020 12:05

jojo66

Tolle Idee mit dem Bratschlauch.

Ich habe das Fleisch am Abend davor bei 90 Grad in den Ofen geschoben.
Am nächsten Tag dann um 10Uhr raus geholt und warm gehalten.

Super zart.

Ich habe allerdings einen Trockenrub benutzt und das Fleisch einen Tag lang ziehen lassen.

Antworten

01.12.2019 22:39

Lemondine

Danke für dieses Rezept...Pulled Pork (oder Turkey) kommt bei mir jetzt nur noch aus dem Bratschlauch!!! :)

Ich „mariniere“ das Fleisch allerdings vorher über Nacht mit einem trockenen Rub. Ansonsten halte ich mich ans Rezept und geb nur noch BBQ-Soße mit in den Bratschlauch.

Antworten

07.07.2019 15:41

KatisKitchen

Wir haben schon ein paar mal Pulled Pork auf dem Grill gemacht, aber das ist kein Vergleich zu diesem. Es ist unfassbar saftig, einfach und mega lecker... Das einzige was uns etwas gefehlt hat war das Raucharoma, aber das werden wir künftig in Flüssigform zufügen.

Hatte so ca 800g und nach 6 std war es so einfach zu zupfen... hätte ich selbst nicht gedacht.

5 GROÙE Sterne von uns

Top Rezept... Pulled Pork nur noch im Bratschlauch

Antworten

29.02.2016 11:10

MoniBB

Perfekt!

Ich hatte 2 Putenbrüste á 1 kg und über Nacht marinieren lassen. Die Temperatur habe ich auf 130 Grad erhöht und die Garzeit auf ca. 4 Stunden

verringert. Konnte keine 8 Stunden warten... So was feines! Mittags mit Coleslaw und wilden kartoffeln, abends im Brötchen. Lecker, lecker.

Viele Grüße Moni

Antworten

16.01.2016 18:34

frauschlusenbaum

Meeeeeeega; super easy zuzubereiten und geschmacklich wie man Pulled Pork bzw Chicken aus den USA kennt! Jetzt machen wir uns ein leckeres Sandwich mit Krautsalat & zerrupften Hühnchen- Danke!

Antworten

10.01.2016 19:49

jennyb1977

Ich habe es heute ausprobiert! es war super lecker ! danke für das super leckere Rezept!

Antworten

01.01.2016 09:16

Frankman64

Haben es vorgestern gekocht und gestern gegessen. Total simple Zubereitung und vor allem nach dem Durchziehen am nächsten Tag war es sehr lecker.

Haben ein kompaktes 2 kg-Stück Schinkenbraten verwendet, dass ich vor dem Backen einmal eingeschnitten und ein paar Stunden in der Barbecuesauce mariniert hatte.

Antworten

08.10.2015 21:22

Jemmi28

Heute ausprobiert. Allerdings mit einer anderen BBQ Sauce.

Super lecker. Das Fleisch war schon zart und saftig!

Vielen Dank für dieses schöne Rezept :-)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bananeneis rezepte](#), [eisstorten rezepte](#), [erdbeerentiramisu rezepte](#), [eritreische rezepte](#), [hackfleischfüllung rezepte](#), [joghuerttorte rezepte](#), [kucehn rezepte](#), [ofenfleisch rezepte](#), [pfannekuchenrezept rezepte](#), [schokokokies rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH