



Pulled Pork

Zubereitungszeit: 20 Minuten Vorbereitung + ca. 120 Minuten Garzeit

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Schweinenacken
3 Karotten
3 Tomaten
2 Zucchini
Saft von 2 Zitronen
2 EL Honig
125 g MEGGLE Kräuter-Butter

Salz und Pfeffer



Das Gemüse in grobe Stücke schneiden, das Fleisch salzen und pfeffern, 100 g Kräuter-Butter zerteilen und alles in Alufolie wickeln und bei indirekter Hitze rund zwei Stunden weichgaren.

In der Zwischenzeit eine Sauce aus 25 g Kräuter-Butter, Honig und Zitronensaft zusammenrühren.

Alupäckchen öffnen. Gemüse beiseite stellen und auf Wunsch warm halten. Anschließend das Fleisch mit einer Gabel zerrupfen, mit der Sauce übergießen und für ca. 5 Minuten auf dem Grill ziehen lassen. Dann pur, oder im Brötchen oder in einer Taco Shell zusammen mit dem Gemüse servieren.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

