



## *Rezeptkarte*

Pulled Pork Wrap Thai-Style  
mit Kilians Zwetschgen-Rub  
und gerösteten  
Macadamia Nüssen

# Pulled Pork Wrap Thai-Style mit Kilians Zwetschgen-Rub und gerösteten Macadamia Nüssen

**Zutaten (4 Personen):**

Pulled Pork: 2 kg Schweinenacken, 5 EL Kilians Zwetschgen-Rub, 4 Tortilla Wraps, 100 g Wildkräutersalat, 100 g Macadamia Nüsse geröstet

Mayonnaise: 2 Eigelbe, 1 EL Tomami Japan, ½ EL Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 TL Ducca, 1 EL weißer Balsamessig, 70 g Flugmango frisch, 200 ml Rapsöl

**Equipment:** Smoker oder Grill mit Deckel

**Zubereitung (ca. 2 Stunden plus 24 Stunden Marinierzeit plus 12-14 Stunden Garzeit):**

Den Schweinenacken kalt abwaschen und trockenreiben. Das Fleisch rundherum mit Kilians Zwetschgen Rub einreiben und in Klarsichtfolie gehüllt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch indirekt bei niedriger Hitze 110-130°C auf eine Kerntemperatur von 93°C im Smoker grillen. Dies kann je nach Fleischqualität und Größe 12-14 Stunden dauern. Wenn das Fleisch die Temperatur erreicht hat sollte es abgedeckt in einem Topf für circa 30 Minuten ruhen bevor es auseinander gezupft wird. Für die Mango-Mayonnaise alle Zutaten der Reihe nach beginnend mit dem Eigelb in einen Mixbecher geben und dann einen Stabmixer bis zum Boden eintauchen. Nun den Stabmixer auf höchster Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen. Fertig ist die selbstgemachte Mayonnaise.

Die Tortilla Wraps angrillen und nach Belieben füllen und genießen. Bei der Größe das Fleischstückes nicht sparen. Übrig geliebtes Pulled Pork lässt sich wunderbar vakuumieren und einfrieren.



#altesgewürzamt  
[www.altesgewuerzamt.de](http://www.altesgewuerzamt.de)