

# VORBEREITUNG

## 1. PARIEREN

Überschüssiges Fett & Silberhaut entfernen (sehr scharfes/flexibles Messer benutzen)

## 2. OPTIONAL

Mit Senf oder Öl einreiben (Rub hält besser; kein geschmacklicher Unterschied)

## 3. RUBBEN

Mit Trockenmarinade (Rub) großzügig einreiben.

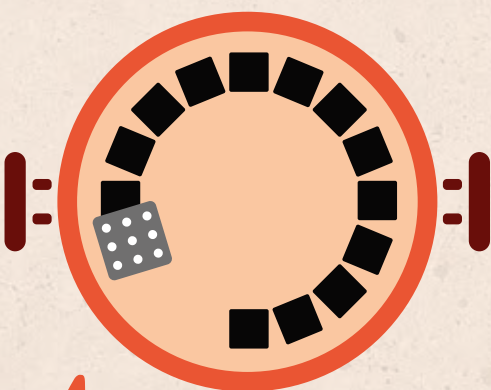
## 3. EINWIRKEN

mindestens 6 Stunden einwirken lassen (Luftdicht in Frischhaltefolie oder Box)

# GRILL VORBEREITEN

## MINION RING MIT KOKOKO CUBES

Der Minion Ring ist die einfachste Methode den Kugelgrill für einen langen Zeitraum auf einer konstanten Temperatur zu halten.



### GRILLSTARTER BRIKETT



Ein GRILLSTARTER BRIKETT am Anfang des Minion Rings erleichtert das Anzünden der Briquets

## SETUP KUGELGRILL



1. THERMOMETER auf dem Rost

2. THERMOMETER im Fleisch

3. Thermometer im Deckel

BRÄTER mit Apfelsaft oder Cidre

KOKOKO CUBES im Minion-Ring

RÄUCHERCHIPS deiner Wahl

# PULLED PORK GARSTUFEN

# KERNTEMPERATUR

