

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

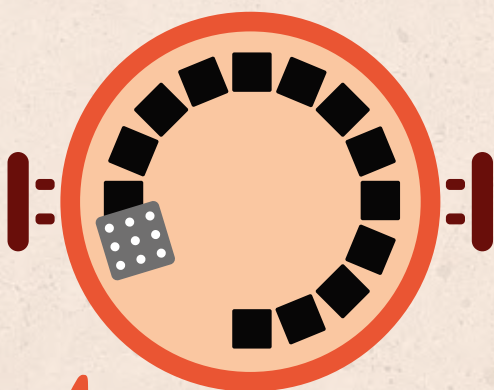
mindestens 6 Stunden einwirken lassen (Luftdicht in Frischhaltefolie oder Box)

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 Briкетts

SETUP KUGELGRILL



PULLED PORK GARSTUFEN

KERNTEMPERATUR

